

Instrukcja naczyń żeliwne Brizoll

Preparacja żeliwnych naczyń – instrukcja

Każde nowe naczynie żeliwne pokryte jest cienką warstwą oleju technicznego, w celu zabezpieczenia i konserwacji powierzchni do momentu rozpoczęcia użytkowania.

Naczynia żeliwne do użytku można przygotować na dwa sposoby: na kuchence lub w piekarniku.

Sposób przygotowania na kuchence:

1. Naczynie należy dokładnie umyć ciepłą wodą w delikatnym detergencie, a następnie osuszyć ręcznikiem papierowym.
2. Następnie naczynie umieszczamy na kuchence, rozgrzewamy i wsypujemy ok. 300 – 500 g soli, pieczemy przez 10 – 15 minut co chwilę mieszając. Kolor powoli zacznie się zmieniać na jaśniejszy. Kiedy kolor będzie wyrównany na całej powierzchni możemy wyłączyć kuchenkę i zostawić naczynie do wystygnięcia.
3. Kiedy naczynie wystygnie należy je ponownie umyć i osuszyć.
4. Na całej powierzchni naczynia wewnątrz należy nanieść olej jadalny rafinowany (rzepakowy lub słonecznikowy).

Sposób przygotowania w piekarniku:

1. Naczynie należy dokładnie umyć ciepłą wodą w delikatnym detergencie, a następnie osuszyć ręcznikiem papierowym.
2. Następnie umieszczamy naczynie w piekarniku i rozgrzewamy go przez 5 – 10 minut do temperatury 100 – 120 st. C, aby je dokładnie osuszyć. Po 10 minutach naczynie wyjmujemy, a piekarnik rozgrzewamy do 180 st. C.
3. Na całej powierzchni naczynia wewnątrz należy nanieść olej jadalny rafinowany (rzepakowy lub słonecznikowy).
4. Kiedy piekarnik będzie nagrzany, a naczynie nasmarowane olejem wkładamy je do piekarnika na środkową półkę, do góry dnem i wypiekamy przez 60 minut, a następnie zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Procesy te możemy powtarzać kilkakrotnie, jednak najlepszym sposobem jest po prostu gotowanie w naczyniu.

Powody rdzewienia naczyń żeliwnych:

- pozostawienie w nich ugotowanych potraw,
- mycie w zmywarce do naczyń,
- moczenie przez dłuższy czas w zlewie,
- nie osuszanie naczynia po umyciu.

Sposoby na uniknięcie rdzewienia naczyń żeliwnych:

- odpowiednie przygotowanie naczynia przed pierwszym użyciem (opisane wyżej),
- unikanie mycia w zmywarkach do naczyń,
- nie zostawianie wewnątrz gotowych potraw,
- umycie naczynia od razu po gotowaniu,
- dokładnie osuszanie po umyciu,
- przechowywanie naczyń w suchym miejscu,
- regularne użytkowanie – dzięki temu wytworzą się naturalne, trwałe powłoki, które będą minimalizować ryzyko wystąpienia rdzy.

Mycie naczyń żeliwnych:

- zalecane jest mycie naczyń żeliwnych od razu po użyciu, kiedy są jeszcze ciepłe,
- do mycia należy używać tylko gorącej wody, zmywaka, gąbki lub twardej szczotki,
- w przypadku zaschniętej patelni do umycia można użyć pasty z soli kuchennej oraz wody,
- po każdym myciu dokładnie osuszamy patelnię,
- pamiętamy o zabezpieczaniu powłoki olejem, dopóki nie powstanie naturalna powłoka ochronna.

Jak pozbyć się rdzy z naczyń żeliwnych?

1. Naczynie należy dokładnie umyć sztywną szczotką lub ścierką (można użyć łagodnego detergentu).
2. Po umyciu i dokładnym opłukaniu wykonujemy procedurę taką samą jak przed pierwszym użyciem patelni (opisana wyżej).