



PIERWSZE UŻYCIE NACZYŃ Z ŻELIWA

Po wyciągnięciu naczynia z pudełka, a przed pierwszym gotowaniem naczynie należy dokładnie umyć w ciepłej bieżącej wodzie - nigdy w zmywarce. Do czyszczenia nie należy używać detergentów, nie można również żeliwa szorować. Po umyciu naczynie należy starannie wysuszyć, najlepiej używając do tego ręcznika papierowego.

Wewnętrzną część naczynia najlepiej wysmarować olejem jadalnym. Najlepiej sprawdzą się do tego celu oleje o wyższej temperaturze dymienia, takie jak olej rzepakowy (240°C) czy ryżowy (232 °C). Punkt dymienia mówi o najniższej temperaturze, w której olej zaczyna dymić. Używając więc zaproponowanych olejów, unikniemy zadymienia pomieszczenia. Możliwe jest również użycie innego oleju, zadbajmy wtedy jednak o wentylację pomieszczenia.

Tak przygotowane naczynie wygrzewamy na palniku lub w piekarniku (w tym drugim tylko pod warunkiem, że naczynie nie posiada elementów drewnianych i z tworzywa) w temperaturze 170-200°C. Wyższe temperatury przy wygrzewaniu nie są wskazane i grożą przegrzaniem. Zbyt szybkie i za mocne rozgrzanie żeliwnych naczyń – czy to na ogniu, na gazie, czy na indukcji – powoduje powstawanie nierównomiernych rozprężeń w metalu, prowadzących do wypaczenia dna i ścianek, a nawet do ich pęknięcia.

W przypadku indukcji nigdy nie wykorzystujemy pełniej mocy palnika, operujemy między 50 a 60% mocy.

Ważną sprawą jest również dopasowanie średnicy dna naczynia do średnicy palnika, na którym będziemy je używać. Palnik nie powinien być większy niż naczynie.

Proces wygrzewania prowadzimy przez ok. 60 min, nagrzewając naczynie stopniowo, kontrolując wchłanianie oleju przez porowatą powierzchnię naczynia. Nigdy nie umieszczamy zimnego naczynia na rozgrzanym już palniku czy w piekarniku.

Po całkowitym ostygnięciu naczynie należy wytrzeć z nadmiaru oleju, np. papierowym ręcznikiem.

Pierwsza konserwacja jest niezwykle ważna, im lepiej zostanie przeprowadzona, tym dłużej garnek będzie nam służył.

KORZYSTANIE Z NACZYŃ ŻELIWNYCH

Przed każdorazowym użyciem garnka lub patelni z żeliwa należy się upewnić, czy jest naoliwiona. Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – zawsze należy użyć oleju. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować bowiem trwałe uszkodzenie naczynia.

Do gotowania używać należy akcesoriów drewnianych lub silikonowych, nierysujących powierzchni. Aby nie powodować rys i uszkodzeń powierzchni żeliwnej w naczyniach nie używamy noży, mikserów i blenderów.

Co bardzo ważne, naczynia żeliwne służą do przygotowywania potraw, a nie do ich przechowywania. Żeliwo wchodzi w reakcję z kwaśnymi potrawami, w ich przypadku szczególnie pamiętać należy o niezostawianiu ich w garnku dłużej niż to konieczne.

Po ugotowaniu potrawy najlepiej od razu opróżnić naczynie, zachowując ostrożność, aby się nie poparzyć, a po całkowitym wystygnięciu umyć je wodą, osuszyć ręcznikiem i ponownie nanieść na jego powierzchnię miękką szmatką warstwę oleju jadalnego.

Ze względu na dużą wagę żeliwnych naczyń, zwłaszcza z zawartością, uważaj, by garnek nie wysunął się z rąk, groziłoby to stłuczeniem części ciała, uszkodzeniem powierzchni garnka lub tej, na którą by upadł.

Jeśli na źle konserwowanych lub rzadko używanych naczyniach żeliwnych pojawią się plamki rdzy, możemy spróbować usunąć je solą.

Żeliwne naczynia to fantastyczny pomysł na wyposażenie kuchni na długie lata. Pamiętać należy, że przy regularnym używaniu i prawidłowej konserwacji zyskują pełnię swych zalet.