



Instrukcja przygotowania uzbeckiego grubego, szlifowanego kazana lub patelni

Te kazany po odlaniu są zabezpieczane olejem bawełnianym i nie wymagają skomplikowanego przygotowania (szorowania szczotką drucianą lub szlifierką kątową, wypalania z solą czy dużą ilością oleju).

Pierwsze przygotowanie przed użyciem:

1. Umyć w wodzie z mydłem, następnie spłukać czystą wodą i osuszyć.
2. Rozgrzać jak do codziennego użytku, posmarować cienką warstwą oleju za pomocą suchej szmatki lub ręcznika papierowego. Gdy olej zacznie „dymieć”, można powtórzyć smarowanie kilka razy. Jeśli dno podczas podgrzewania robi się białawe, oznacza to zbyt mocne nagrzanie.

Codziennie przygotowanie:

1. Podgrzać kazan – gdy stary olej odparuje, wytrzeć popiół lub resztki spalenizny suchym ręcznikiem papierowym.
2. Posmarować cienką warstwą oleju.
3. Zawsze zaczynać gotowanie w gorącym kazanie, chyba że w przepisie wyraźnie wskazano, aby dodawać składniki do zimnego naczynia.

Czyszczenie po gotowaniu:

1. Jeśli przygotowywano tłuste potrawy (np. pilaw, pieczeń itp.) – wystarczy wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym.
2. Jeśli coś się przypaliło, zeskrobać twardą drewnianą łopatką.
3. W przypadku gęstych potrawek lub zup kremowych/mącznych – należy umyć w ciepłej wodzie.
4. Posmarować cienką warstwą oleju, także uchwyty i boki, zwłaszcza jeśli naczynie jest nowe i mogą pojawić się oznaki rdzy.

Żeliwo to stop metalu chemicznie aktywny i porowaty, dlatego początkowo dość mocno brudzi ręcznik papierowy na czarno. Z każdym użyciem to zjawisko będzie coraz mniejsze.

Nie należy pozostawiać jedzenia w kazanie na noc, ponieważ w kontakcie z solami i kwasami zawartymi w potrawach zachodzą reakcje chemiczne, które przy kolejnym gotowaniu nadadzą „metaliczny posmak”.

Skomplikowane metody tworzenia rzekomej „warstwy polimerowej” nie sprawiają, że kazan staje się „nieprzywierający” – jeśli ogień będzie zbyt mocny, potrawa i tak się przypali. Dodatkowo taka warstwa bez regularnego wzmacniania podczas kolejnych gotowań ulega zniszczeniu w ciągu 3–5 użyciu.