

1. Czyszczenie

1.1 Mycie

- Myj ręcznie – **bez detergentu**, chyba że naprawdę jest to konieczne. Woda z detergentem może osłabić olejową powłokę na powierzchni naczyń i wprowadzić posmak mydła.
- Użyj ciepłej wody i **skrobaka lub miękkiej gąbki**, unikając drucianych szczotek i ostrych środków czyszczących.
- Jeśli to nie wystarcza,:
 - Napełnij naczynie ciepłą wodą i pozostaw, aż resztki się rozmiękną.
 - Do trudnych przypałów gotuj wodę 3–5 minut, a potem usuń resztki skrobakiem.

Czarne lub czerwone odbarwienie na ściereczce po czyszczeniu to resztki olejowej powłoki zabezpieczającej naczynie – normalne i bezpieczne.

1.2 Suszenie

- Natychmiast po myciu dokładnie osusz ręcznikiem papierowym lub ściereczką.
- Dla pewności postaw naczynie na kuchence lub w piekarniku (ok. 100 °C) na kilka minut, aby wyparować resztki wilgoci.
- **Unikaj gwałtownych zmian temperatur** – na przykład wlewania zimnej wody do gorącego naczynia – bo może dojść do pęknięć.

2. Olejowanie (seasoning)

2.1 Po każdym myciu

- Wetrzyj **bardzo cienką warstwę oleju** o wysokim punkcie dymienia (np. rzepakowy, słonecznikowy lub oliwa z oliwek) – wewnątrz i na zewnątrz naczynia.
- Usuń nadmiar – nie zostawiaj tłustej, lepkiej warstwy.

2.2 Głębokie wypalanie (sezonowanie)

- Gdy olejowa warstwa ochronna na naczyniu słabnie lub pojawia się przywieranie:
 1. Oczyszczyć i osuszyć naczynie.
 2. Nałożyć cienką warstwę olej.
 3. Wstawić do piekarnika na **232–260 °C (450–500 °F)**, do góry dnem, na 1 godzinę. Spodnie półki piekarnika zabezpieczyć przed ociekającym olejem folią aluminiową.
 4. Pozwól ostygnąć naczyniu i w razie potrzeby powtórzyć.
-

3. Usuwanie rdzy i renowacja

Rdza pojawia się naturalnie, jeśli żeliwo pozostaje wilgotne lub nieprawidłowo zabezpieczone olejem.

Aby usunąć rdzę:

1. Wyszoruj szczotką drucianą/wełną stalową, ewentualnie przy pomocy papieru ściernego.
 2. Osuszyć bardzo dokładnie.
 3. Przeprowadzić pełną konserwację olejem wraz z wypalaniem (patrz punkt 2).
-

4. Użytkowanie i przechowywanie

4.1 Użytkowanie

- Unikaj **nagłych zmian temperatur** – np. mrożonek na patelni czy zimnych owoców/mrożonego mięsa bez wcześniejszego rozmrożenia.
- Patelnia na indukcji nagrzewa się szybko – używaj średniej mocy, żeby nie uszkodzić warstwy olejowej na naczyniu.

4.2 Przechowywanie

- Przechowuj w **suchym miejscu**.
 - Nigdy nie zimą wstawiaj mokrego naczynia do szafki – to prosta droga do korozji.
 - Nie przykrywaj pokrywką – lepiej użyj suchej ściereczki, by zapewnić wentylację .
 - Możesz przechowywać jedno naczynie na drugim, ale każdorazowo stawiaj pomiędzy nie kawałek papieru.
-

FAQ – najczęstsze problemy i odpowiedzi

Pytanie	Odpowiedź
Można myć w zmywarce?	Nie – niszczy seasoning i powoduje korozję.
Dlaczego jest lepka po sezonowaniu?	Nałożono zbyt grubą warstwę oleju – używaj niewielkiej ilości i dobrze wytrzyj.
Czy sezonować trzeba po każdym użyciu?	Wystarczy olejowanie. Pełną procedurę wykonuj co kilka miesięcy lub gdy zauważysz przywieranie podczas gotowania.
Skąd się bierze rdza?	Wilgoć po myciu – nawet para – w zetknięciu z surowym żeliwem może powodować korozję .
Jak ją usunąć rdzę?	Szczotka/wełna druciana + ponowny seasoning .

Podsumowanie

1. **Myj ręcznie**, głównie wodą – detergenty tylko w ostateczności.
2. **Osusz** od razu, potem podgrzej, by usunąć wilgoć.
3. **Olej** cienką warstwą – po każdym użyciu.
4. **Seasoning** w piekarniku (wypalanie warstwy olejowej) – wzmacnia powłokę.
5. **Przechowuj w suchym miejscu**, bez przykrycia, najlepiej rozdzielając naczynia papierem.