



Wyroby żeliwne Lodge – instrukcja użytkowania

Gratulujemy zakupu wyjątkowego naczynia kuchennego marki Lodge! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jego wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosowanie poniższych zasad użytkowania.

1. Należy czyścić je ręcznie, używając łagodnego płynu do mycia lub czystej wody.
2. Po umyciu szybko i dokładnie osuszyć je niestrzępiącą się ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
3. Natrzeć je odrobiną oleju roślinnego, najlepiej kiedy naczynie jeszcze jest ciepłe.
4. Przechowywać je w suchym miejscu.

To wszystko! Tak właśnie zapewnisz długowieczność swoim przyszłym pamiątkom rodzinnym!

Impregnacja

Kuchenne wyroby żeliwne wymagają impregnacji, która powoduje uzyskanie gładkiej, funkcjonalnej i estetycznej powłoki.

Naczynia żeliwne Lodge z linii HEAT-TREATED & SEASONED są już fabrycznie impregnowane na końcowym etapie produkcji. Pozostałe są dostarczane w stanie bez impregnacji – zawsze jest to wyraźnie podane w opisie produktu i na opakowaniu.

Wyroby dostarczone w stanie surowym przed pierwszym użyciem należy zaimpregnować samodzielnie: produkt należy dokładnie ze wszystkich stron natłuścić olejem (Lodge używa oleju sojowego) i na 60 minut umieścić w piekarniku w temperaturze 200 °C.

Impregnowanie to cykliczny proces, zachodzący za każdym razem, kiedy gotujesz coś w naczyniu. W przypadku nowych naczyń korzystnie jest pokryć je odrobiną oleju lub masła przy pierwszych kilku użyciach i unikać w pierwszym okresie eksploatacji gotowania składników o kwaśnym odczynie, takich jak pomidory i niektóre odmiany fasoli.

Do mycia naczyń żeliwnych nie należy używać druczianych zmywaków, ani agresywnych detergentów, ponieważ są szkodliwe dla wytworzonej powłoki. Większości produktów żeliwnych nie można myć w zmywarkach. Fabrycznie zaimpregnowane produkty Lodge z linii HEAT-TREATED & SEASONED, dla których jest to dopuszczalne, posiadają odpowiednie oznaczenia.

Gotujemy!

Przy korzystaniu z naczyń można używać dowolnych przyborów kuchennych, także metalowych.

Przy gotowaniu na kuchence z płytą ceramiczną zawsze należy podnosić naczynia, zamiast je przesuwac – zabezpiecza to przed zarysowaniem płyty (naczyniom to nie szkodzi, ale kuchence tak).

Uchwyty naczyń żeliwnych nagrzewają się. Do ich chwytania należy używać odpowiednich akcesoriów (rękawic, łapek kuchennych itp. – sprawdź ofertę Sklepu LeDuvel.pl).

Żeliwo sprawdza się najlepiej, kiedy podgrzewa się je i schładza stopniowo. Gwałtowne zmiany temperatury mogą spowodować jego pękanie.

Żeliwo bardzo dobrze zatrzymuje ciepło, wobec czego gotowanie na dużym ogniu rzadko bywa konieczne. Naczynia z tego materiału także długo utrzymują temperaturę.

Żeliwnych naczyń Lodge można używać praktycznie wszędzie – i w domu, i w plenerze – byle nie w kuchence mikrofalowej (naczyniom to nie szkodzi, ale kuchence tak).

Zardzewiało? – To nie problem!

Niezaimpregnowane odpowiednio obszary naczyń żeliwnych mogą się odbarwiać, a nawet rdzewieć.

Łatwo temu jednak zaradzić. Wystarczy przetrzeć odbarwione lub zardzewiałe miejsce drucianym zmywakiem (to jedyny przypadek, gdy należy go użyć wobec żeliwnego naczynia), a następnie opłukać je wodą, dokładnie osuszyć i natrzeć olejem roślinnym.

Jeśli to nie pomaga, to konieczne może być ponowne zaimpregnowanie naczynia. Szczegółowe instrukcje znajdziesz na stronie www.lodgemfg.com.

Czy masz pokrywę Lodge?

Szklane pokrywy Lodge wytrzymują w piekarniku temperatury do 200°C. Można je myć w zmywarce, ale nie wolno ich używać w mikrofalówce.

Żeliwne pokrywy mogą mieć pod spodem małe wypukłości lub koncentryczne pierścienie, które wpływają na obieg powietrza wewnątrz naczynia i zapobiegają wysuszeniu gotowanych potraw.

Żeliwne pokrywy należy konserwować tak samo jak naczynia.

W trakcie przechowywania pokrywy należy oddzielać od siebie papierowymi ręcznikami, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci pomiędzy nimi.

Czy masz dwustronną płytę żeliwną Lodge?

Jeśli masz płytę szeroką na dwa palniki, to podgrzewaj ją równomiernie z obu stron (może to nie zadziałać na kuchence indukcyjnej).

Dwustronne płyty żeliwne działają najlepiej, kiedy podgrzewa się je łagodnie.