

## **ЧУГУННАЯ ПОСУДА**

Бережно сохраняя традиции и в то же время осваивая новые технологии, компания FISSMAN выпускает новую серию чугунной посуды.

У современного человека есть широчайшие возможности выбора способов и средств для приготовления еды. Но про классическую чугунную посуду, которая передается из поколения в поколение, недаром говорят, что она проверена веками и до сих пор не потеряла актуальности. Бесспорное первенство старый добрый чугун заслужил благодаря очевидным достоинствам.

Прежде всего, это долговечность. При надлежащем использовании и уходе такая посуда выдержит испытание временем и прослужит не одному поколению. Чугунный сплав абсолютно безопасен для здоровья человека и не загрязняет окружающую среду. Еще одно преимущество - естественные антипригарные свойства чугуна, которые с течением времени только улучшаются, поэтому его легко использовать и легко мыть. Считается, что такая хорошо проводящая тепло посуда с толстыми стенками лучше всего подходит для тушения и томления, но она универсальна и в ней можно готовить на плите любого типа, в духовом шкафу, на гриле и даже на костре.

### **ВНИМАНИЕ!!!**

**Чугун — это материал, легко подверженный коррозии. Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом или браком, это следствие неправильной эксплуатации или ухода.**

Пятна ржавчины легко удаляются при помощи металлической щетки или наждачной бумаги. После удаления ржавчины посуду необходимо заново обработать (см. пункт «Подготовка к эксплуатации и уход за посудой из традиционного черного чугуна»)

### **Подготовка к эксплуатации и уход за посудой из чёрного чугуна**

Перед первым применением, а также при появлении пятен ржавчины, пригорания пищи к стенкам посуды или появления металлического привкуса - посуду необходимо прокалить, а затем создать антипригарное покрытие:

- Очистите поверхность от следов коррозии при помощи металлической щетки или наждачной бумаги (если таковые имеются).
- Тщательно вымойте посуду горячей водой с использованием мягкого моющего средства и вытрите насухо.

- Прокалите с солью при температуре 150-200 градусов Цельсия в течение 30-40 минут. Прокаливать лучше в духовке, при этом необходимо снять все бакелитовые, деревянные и стеклянные части во избежание повреждения от высокой температуры. Если конструктивные особенности посуды не позволяют поставить ее в духовку (есть не съемные бакелитовые, деревянные или иные части), то можно прокалить посуду на конфорке.
- Остудите (только воздушное охлаждение).
- Смажьте всю поверхность изнутри и снаружи небольшим количеством животного или растительного жира и вновь прокалите в течение 30 минут. В результате повторного прокаливания с жиром создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает антипригарными свойствами.

***Теперь чугунная посуда готова к использованию!***

### **Использование**

При каждом использовании чугунной посуды смазывайте рабочую поверхность небольшим количеством масла. С течением времени этот слой будет только улучшать антипригарные свойства посуды. Очень важно соблюдать правильный температурный режим при готовке: прежде чем положить в посуду продукты, нагревайте ее постепенно. Нельзя ставить холодную чугунную посуду на горячую конфорку или в духовой шкаф, резкий перепад температуры может повредить металл. Как известно, чугун отлично проводит тепло, поэтому для готовки можно использовать несильный нагрев, еда все равно приготовится достаточно быстро. Не забывайте использовать рукавицу-прихватку, чтобы взять посуду за ручки. Металлические кухонные инструменты (вилки, лопатки, ножи и т.д.) могут поцарапать верхний антипригарный слой. Старайтесь использовать на такой посуде деревянные или силиконовые инструменты.

### **Уход**

Чугунную посуду НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине, скрести металлическими щетками или абразивными чистящими средствами. Это разрушит естественный антипригарный слой на поверхности, и посуду надо будет заново готовить для использования, дополнительно прокаливая с маслом.

Посуду следует мыть сразу после использования в горячей воде, причем, чем вода горячее, тем легче мыть посуду. Никогда не замачивайте ее на долгое время. Приставшие

частички пищи можно удалить мягким абразивом, например, крупной солью, или неметаллической щеткой. Если пища пригорела к поверхности, засыпьте загрязнение пищевой содой и замочите на 2-5 минут в горячей воде. Для окончательного ополаскивания можно добавить в воду немного пищевой соды, это также будет способствовать защите от ржавчины.

Образование натурального антипригарного слоя на поверхности чугунной посуды – постоянный процесс. Чем чаще используется посуда – тем лучше и крепче защищается поверхность. Если Вы заметили, что пища стала пригорать при готовке вследствие каких-либо причин, посуду можно заново прокалить для получения лучшего результата.

После мытья посуду обязательно следует насухо вытереть кухонным полотенцем.

### **Хранение**

Чугунная посуда должна храниться в исключительно сухом месте без доступа влаги. Те предметы, которые используются часто, можно повесить на крючок или поставить на полку в шкафу, но если посуда не используется часто, перед хранением вотрите в поверхность небольшое количество масла или парафина, это предотвратит ржавление. Но старайтесь использовать как можно меньше масла, излишек может давать неприятный вкус и запах. Если Вы храните предметы чугунной посуды в стопке, используйте между ними специальные вкладыши для хранения посуды или просто слои бумажного полотенца, чтобы защитить поверхность от царапин.