

Cum să îngrijești corect vasele de gătit din fontă

1. Asigurați-vă că spălați vasele cu apă fierbinte și detergent.
2. Se recomandă să încălziți tigaia cu sare (timp de 40-60 de minute) - acest lucru va scăpa de mirosurile străine. Este mai bine să coaceți în cuptor la o temperatură de 175-200 de grade, dar se poate face și pe un aragaz obișnuit.
3. Unge tava (ulei vegetal va fi de folos). Este mai bine să folosiți soiuri de uleiuri care se usucă bine, cum ar fi semințele de in. Apoi se încălzește din nou timp de 25-30 de minute - ca urmare a acestei proceduri, se creează un strat protector care previne coroziunea și are ușoare proprietăți antiadezive.

După această procedură destul de lungă, vasele din fontă sunt gata de utilizare.

Când aveți grijă în continuare de vase de gătit din fontă, trebuie să vă amintiți că fonta este un material care este ușor susceptibil la coroziune.

Îngrijirea vaselor de gătit din fontă neacoperite:

1. Alimentele nu trebuie depozitate în vase de gătit din fontă.
2. Este necesar să spălați vasele din fontă fără a folosi abrazivi și detergenți agresivi (aceasta distruge stratul antiaderent format) doar manual, fără a folosi mașina de spălat vase.
3. După spălare, produsul trebuie uscat bine. Cel mai bun mod este să-l puneți pe foc câteva minute până se usucă complet.

Dacă te-ai chinuit să îndepărtezi rămășițele de mâncare arse puternic din vase, atunci înainte de uscare, poți lubrifia în plus vasele cu o cantitate mică de ulei vegetal.

4. Vasele de gătit din fontă trebuie depozitate într-un loc uscat și ventilat.

Dacă dintr-un motiv oarecare tigaia ta devine ruginită, aceasta poate fi restaurată destul de simplu.

Pentru a face acest lucru, trebuie să ștergeți bine toată rugina cu un abraziv (în cazuri simple, un burete de vase este suficient, în cazuri complexe, puteți folosi hârtie abrazivă), spălați produsul, ungeți-l cu ulei și calcinați-l timp de 25 de ani. -30 minute.

Lucrul grozav despre vasele de gătit din fontă neacoperite este că, cu cât gătiți mai des și mai mult cu el, cu atât devine mai bine. Sunt sigură că mulți știu că cele mai delicioase preparate se obțin într-o tigaie veche moștenită de la bunica.