

Vasele de gătit din fontă sunt unul dintre cele mai încercate și testate tipuri de ustensile de gătit. Dar dintre toate materialele moderne, ustensilele (oalele și tigăile din fontă) necesită cea mai mare atenție. Este foarte important pentru gătit în vase de fontă să o pregătiți și apoi să aveți grijă de el.

1. Asigurați-vă că spălați vasele cu apă fierbinte și detergent.
2. Se recomandă aprinderea cratiței cu sare (timp de 40-60 de minute) - acest lucru va scăpa de miros. Este mai bine să se aprindă în cuptor la o temperatură de 175-200 de grade, dar este posibil și pe un aragaz convențional.
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 coaceți din nou timp de 25-30 de minute - în urma acestei proceduri, se creează un strat protector care previne coroziunea și are ușoare proprietăți antiadezive.

folosiți uleiuri care se usucă bine

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

Cu o grijă suplimentară pentru vasele de gătit din fontă, trebuie amintit că fonta este un material care este ușor susceptibil la coroziune.

Îngrijirea vaselor de gătit din fontă neacoperite:

1. Nu depozitați alimente în vase de gătit din fontă.
2. Este necesar să spălați vasele din fontă fără a folosi abrazivi și detergenți agresivi (acest lucru distruge stratul antiaderent format) numai manual, fără a folosi o mașină de spălat vase.
3. După spălare, produsul trebuie uscat corespunzător. Cel mai bun mod este să-l dai pe foc câteva minute până se usucă complet.

Dacă ați răzuit cu efort resturile de alimente arse puternic din vase, atunci înainte de uscare, puteți unge vasele în plus cu o cantitate mică de ulei vegetal.

4. Depozitați vasele din fontă într-un loc uscat și ventilat.

Dacă dintr-un motiv oarecare tigaia ta a ruginit, aceasta poate fi pur și simplu restaurată.

Pentru a face acest lucru, este necesar să ștergeți cu grijă 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 aprindeți timp de 25–30 minute.

Vasele de gătit din fontă neacoperite sunt remarcabile prin faptul că, cu cât gătiți mai des și mai mult pe ele, cu atât devine mai bine. Sunt sigură că mulți știu că cele mai delicioase preparate se obțin în vechea tigaie moștenită de la bunica.