

Upute za posuđe od lijevanog željeza

Prvo čišćenje posuđa od lijevanog željeza

Kada izvadite novi proizvod od lijevanog željeza iz kutije, prva stvar koju trebate napraviti je oprati ga. Ovo pranje će biti malo drugačije od svakodnevnog održavanja jer preporučujemo upotrebu vruće sapunaste vode! Ovim prvim pranjem uklonit ćete ostatke iz tvornice ili sitne tragove hrđe. Pazite da dobro isperete i osušite tavu nakon prvog pranja.

Začinite ili ponovno začinite posuđe od lijevanog željeza

"Začini" na vašem lijevanom posuđu je ono što čini vašu lijevanu tavu / lonac neljepljivom. "Začinjavanje" lijevanog željeza je proces koji se događa kada se višestruki slojevi ulja peku u tavi, stvarajući površinu neljepljivom i otpornom na hrđu.

Pohrana posuđa od lijevanog željeza

Gdje pohranjujete svoje posuđe manje je važno od toga kako ga pohranjujete. Prije svega, lijevano željezo uvijek treba biti potpuno suho prije nego ga složite ili objesite. Hrđa je neprijatelj vašem začinjavanju! Nadalje, predlažemo staviti jedan komad papirnato ručnika u tavu prilikom pohrane - pogotovo ako je slažete s drugim loncima i tavicama. To uklanja vlagu i štiti površinu posuđa.

Održavanje lijevanog željeza

Prije nego počnete kuhati s posuđem od lijevanog željeza, korisno je kao početnik znati kako ćete čistiti i održavati svoju tavu svakodnevno. Prije svega, najlakše je čistiti tavu dok je još topla.

Isperite toplom vodom i koristite četku ili strugač kako biste uklonili zalijepljene ostatke. Ako ste koristili dovoljno masti prilikom kuhanja, možda vam neće trebati više od brzog ispiranja toplom vodom - ali bez sapuna - i uz nježno ribanje. Također, možete koristiti nježnu četku ili plastični strugač za posuđe kako biste uklonili zalijepljenu hranu.

- **Za teško zalijepljenu hranu, ribajte solju i uljem, isperite i obrišite.** Ako ispiranje i ribanje nisu dovoljni, u tavu ulijte nekoliko žlica ulja od kanole i nekoliko žlica soli te upotrijebite papirnati ručnik i ribajte tavu ovom smjesom dok se ne očisti, zatim isperite.

- **Posušite tavu i premažite tankim slojem ulja.** Obrišite lijevano željezo čistim ručnikom i zatim ga stavite na lagano zagrijanje. Dodajte tanak sloj ulja, ali pazite da se ulje ne nakuplja nigdje - jedna žličica prebrisana po cijeloj površini za kuhanje idealna je za većinu tava.

- **Pohranite do iduće upotrebe.** Ohladite tavu i pravilno je pohranite do idućeg korištenja.

Savjeti i preporuke prilikom upotrebe posuđa od lijevanog željeza

- Koristite uz nježne pribore poput drvenih, silikonskih i gumenih. Ponekad je u redu koristiti metalnu lopaticu za ribu ili okretač za palačinke, ali izbjegavajte puno metalnih pribora u tavi, pogotovo dok se razvija zaštitni sloj.
- Ne čuvajte hranu u posuđu od lijevanog željeza. To nije dobro ni za tavu ni za hranu.
- Odmah očistite tavu i izbjegavajte njezino namakanje.

Četiri savjeta za pravilno korištenje tavnica/lonaca od lijevanog željeza

1. Kuhanje s posuđem od lijevanog željeza

Lijevano željezno posuđe poboljšava se s upotrebom. Zaštitni sloj ulja nakon svake upotrebe stvara tanki sloj polimeriziranog ulja koji štiti tavu i ona postaje neljepljive površine. Ako tavu koristite samo nekoliko puta godišnje, ovaj "neljepljivi" premaz bit će vrlo tanak i sklon lijepljenju ili oštećenju.

Redovito prženje, pečenje i dinstanje u lijevanom željezu dugoročno čini kuhanje u njemu puno jednostavnijim.

2. Posuđe od lijevanog željeza nemojte ostavljati da se natapa u sudoperu

Lijevano željezo je porozno, tako da dugotrajno izlaganje vodi može uzrokovati upijanje vlage i na kraju izazvati hrđu. Kratko namakanje neće mu previše naškoditi, ali izbjegavajte duže namakanje kako ne biste uništili razvijeni zaštitni sloj.

Za tvrdokorne mrlje, dovedite tavu do vrenja s nekoliko šalica vode i sastružite mrlje uz pomoć tople vode. Uklonite vodu i ostatke hrane, zatim očistite, osušite, nauljite i spremite tavu kao i obično.

3. Nemojte posuđe od lijevanog željeza trljati abrazivnom spužvom

Tvrde ili metalne spužvice su noćna mora za posuđe od lijevanog željeza. Umjesto toga, malo soli i ulja su dovoljni za čišćenje posuđa.

4. Posuđe od lijevanog željeza nemojte čuvati u pećnici

Iako se pećnica čini kao idealno mjesto za pohranu tave jer je relativno suha i blizu štednjaka, svaki put kada slučajno zagrijete pećnicu s tom tavom unutra, polako uklanjate zaštitni sloj. Umjesto toga, čuvajte tavu s ostalim loncima i tavama. I ne zaboravite staviti papirnati ubrus između tava kako biste zaštitili zaštitni sloj od trenja i vlage.