

TAGINE CAST LINE AURIGA 31 CM

2303153 Instrukcja dotycząca eksploatacji patelni z odlewu żeliwnego z powłoką zapobiegającą przywieraniu Ferno Ceramic

Zaletą naczyń z odlewu żeliwnego jest ich zdolność do równomiernego rozprowadzania i długotrwałego utrzymywania ciepła. Dzięki porowatej strukturze i niskiej zdolności przewodzenia ciepła naczynia nagrzewają się stosunkowo powoli, przy czym doskonale utrzymują wysoką temperaturę po rozgrzaniu (nagrzewają się znacznie silniej niż aluminiowe). Dlatego też żeliwne naczynia nie wymagają silnego nagrzewania w celu przygotowania posiłku: produkty można przyrządzać na małym lub średnim ogniu. Dodatkowo naczynia wykonane z żeliwa są odporne na przegrzanie.

Właściwości te sprawiają, że naczynia z odlewu żeliwnego doskonale nadają się do przyrządzania produktów wymagających długiej obróbki, np. duszonego mięsa, drobiu lub pilawu. Niektórych potraw (takich jak pilaw, warzywne ragout oraz wszelkie kasze) w ogóle nie przyrządza się na ogniu, lecz pozostawia do duszenia pod przykryciem – w taki sposób można uzyskać efekt „ruskiego pieca”. Po przyrządzeniu potrawa długo pozostanie gorąca.

Przed użyciem na patelnię należy wlać olej, dodać szczyptę soli i dopiero nagrzewać. Nie nagrzewać przy maksymalnej temperaturze, średni i umiarkowanie silny ogień jest wystarczający. Produkty można kłaść tylko na rozgrzany tłuszcz!

Naczynia żeliwne nadają się do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych, w piekarniku (bez przykrywki) lub na otwartym ogniu. W przypadku płyt ceramicznych i indukcyjnych należy zachować ostrożność, gdyż szorstka żeliwna powierzchnia naczyń może zarysować żaroodporne szkło.

Podczas przyrządzania potraw zaleca się używać specjalnych łopatek i łyżek, które nie niszczą powłoki (z czasem będzie można je zastąpić innymi akcesoriami).

Żeliwne patelnie są długowieczne i mało wymagające: nie matowieją, nie ulegają deformacji i są łatwe w utrzymaniu. Mankamentem żeliwnych naczyń jest ich skłonność do rdzewienia pod wpływem wody, więc tego rodzaju naczynia należy chronić przed wilgocią poprzez niezwłoczne wysuszenie umytych naczyń, ponieważ w ich porach może pozostawać wilgoć.

Przed pierwszym użyciem, a także każdorazowo po przyrządzeniu posiłku, naczynie należy dokładnie umyć używając płynnych środków myjących, suszyć na płycie kuchennej przy niskiej temperaturze do 100°C (temperatura parowania wody) przez 2-3 minuty i posmarować cienką warstwą oleju roślinnego. Takie suszenie pozwala na odparowanie wody z głębokich porów żeliwa. Następnie pozostawić do wystygnięcia i wytrzeć resztki oleju papierowym ręcznikiem kuchennym.

Uwaga!

Żeliwnej patelni nie należy myć w zmywarce.

Żelazo jest bardzo ciężkim metalem, dlatego podnoszenie naczyń nad płytą może sprawiać trudność. Metalowe rączki mocno się nagzewają.

Żeliwna patelnia po upadku może się rozbić (żeliwo ma porowatą strukturę i jest kruche).

Nie należy pozostawiać przyrządzonych potraw w żeliwnych naczyniach, ponieważ może to sprzyjać tworzeniu się rdzy.

Rdza może powstać także na skutek uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, szczególnie gdy powierzchnia nie była natłuszczona.

Rdzy z żeliwnej patelni można pozbyć się przy pomocy oleju roślinnego. W tym celu należy natłuścić patelnię olejem i rozgrzać ją do temperatury smażenia. Aby zapobiec ponownemu pojawieniu się rdzy po każdym myciu należy natłuszczać patelnię.

W przypadku licznych śladów rdzy do patelni należy wlać olej, około 3 mm warstwę, i rozgrzewać dopóki olej nie zacznie się lekko dymić. Następnie zdjąć z ognia i pozostawić do wystygnięcia. Powtórzyć czynność trzy razy wykorzystując ten sam olej. Tłuszcz wchłonie się w pory i powstanie naturalna warstwa powłoki – patyna.