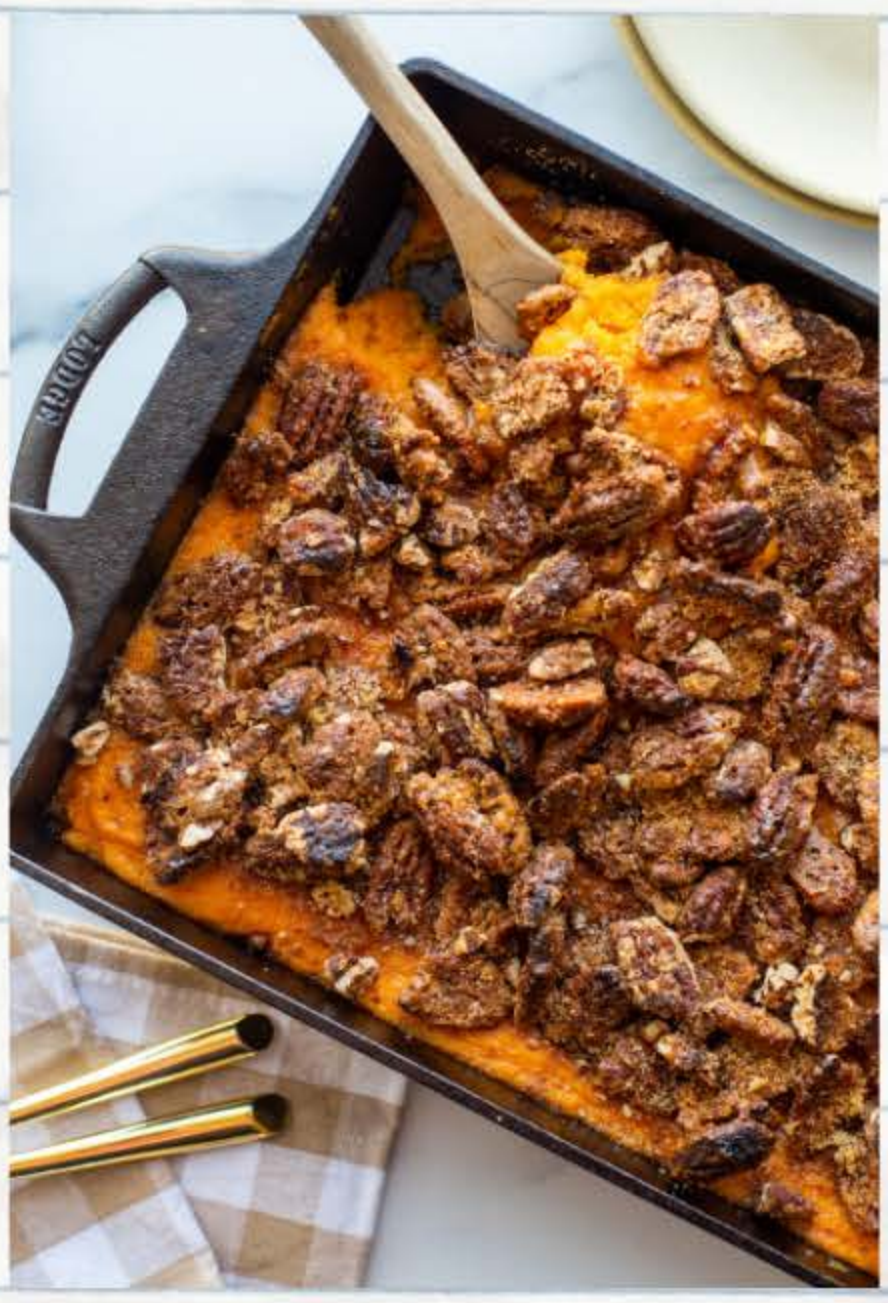
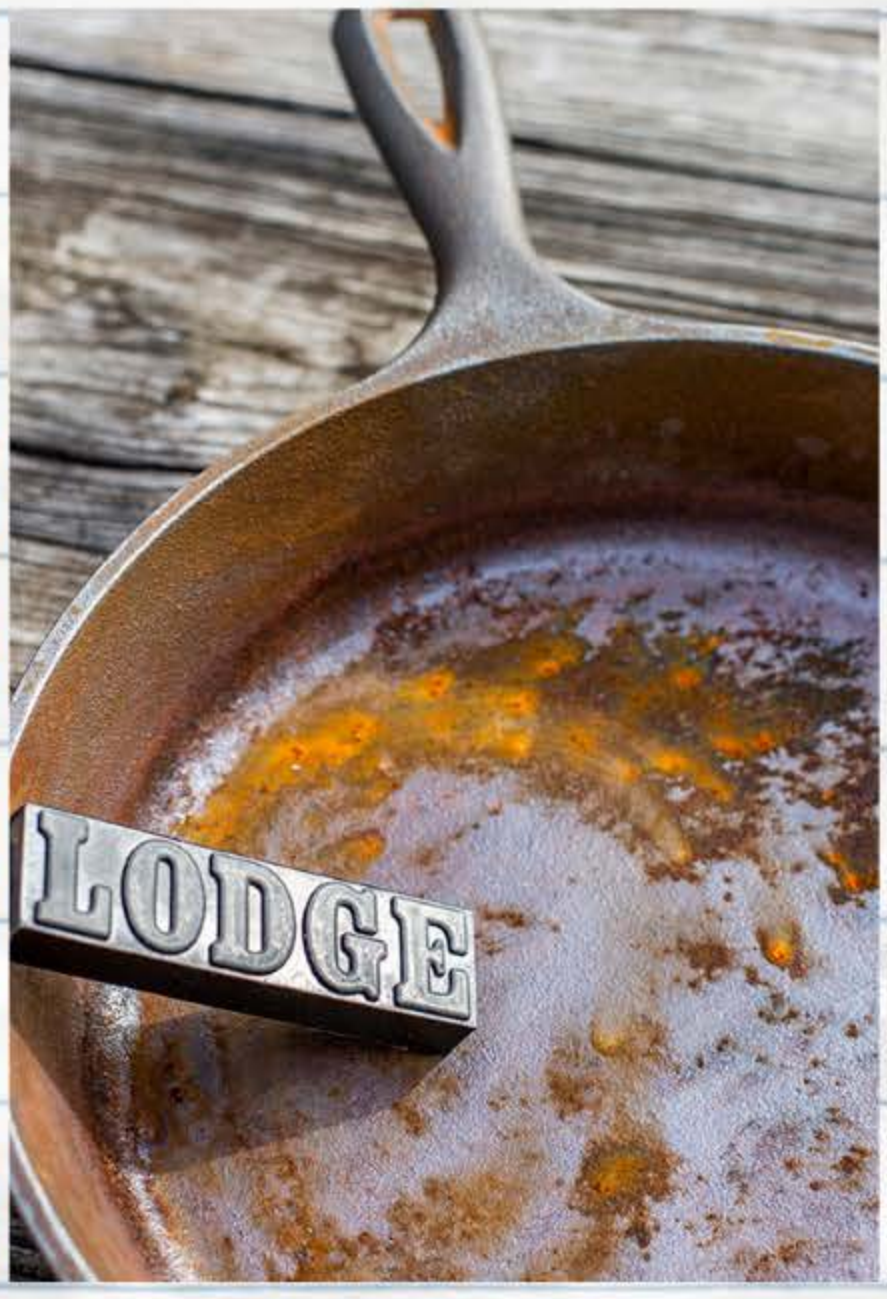
LODGE

CAST IRON









FAQ

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Moje nowe naczynie ma odpryski na powierzchni, czy to normalne?

TAK, to normalne zjawisko związane z procesem produkcyjnym naczyń Lodge. Ściślej z ostatnim etapem jakim jest impregnacja naczyń w gorącym oleju.

W trakcie tego procesu powierzchnia żeliwa nabiera właściwości nieprzywierających, jednak podczas procesu na powierzchni naczyń mogą powstawać pęcherzyki z wypalonego tłuszczu, które po pęknięciu odsłonią żeliwo.

Nie martw się rdzę bez problemu wyczyścisz, a w miejscu ubytku w trakcie użytkowania naczynia będzie powstawała nowa warstwa nieprzywierająca.



Jak skutecznie pozbyć się rdzy?

Odpowiedź brzmi "to zależy".

Jeżeli na naczyniu pojawił się niewielki nalot po jej umyciu, wystarczy że przetrzesz powierzchnię ściereczką lub delikatnie umyjesz wodą, a następnie to miejsce natłuścisz cienką warstwą oleju spożywczego.

Jeżeli naczynie mocno skorodowało na całej powierzchni przeprowadź proces sezonowania (impregnowania naczynia). Na kolejnym slajdzie dowiesz się jak zrobić to poprawnie.

Do wyczyszczenia rdzy możesz też użyć specjalnej gumki.



Jak poprawnie wykonać sezonowanie naczynia?

Wyszoruj powierzchnię naczynia szorstką szczotką lub zmywakiem kuchennym.





Natłuść całą powierzchnię naczynia (wewnątrz i na zewnątrz) cienką warstwą tłuszczu spożywczego.

Umieść naczynie w piekarniku do góry dnem. Pod nim dużą blachę do pieczenia lub folię aluminiową.
Piecz w temperaturze 235-260 stopni Celsjusza przez 1 godzinę.
Pozostaw do ostygnięcia.



LODGE
CAST IRON

Jakiego tłuszczu używać do sezonowania?

Dowolnego, o ile temperatura podczas sezonowania pokrywa się z punktem dymienia danego rodzaju tłuszczu. Mowa tu zarówno o tłuszczach roślinnych jak i zwierzęcych.

Niezależnie od tego, który rodzaj tłuszczu wybierzesz, ważne jest, aby rozgrzać naczynie do punktu dymienia.
Kiedy tłuszcz osiągnie tą temperaturę, na powierzchni naczynia zachodzi reakcja chemiczna zwana polimeryzacją, dzięki której na naczyniu tworzy się naturalna warstwa nieprzywierającą.

Pamiętaj. Jeśli naczynia są przechowywane zbyt długo, smalec i inne tłuszcze pochodzenia zwierzęcego mogą jełczeć.

LODGE
CAST IRON