

## Wyroby żeliwne Lodge – instrukcja użytkowania

Gratulujemy zakupu wyjątkowego naczynia kuchennego marki Lodge! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jego wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosowanie poniższych zasad użytkowania.

1. Należy czyścić je ręcznie, używając łagodnego płynu do mycia lub czystej wody.
2. Po umyciu szybko i dokładnie osuszyć je niestrzępiącą się ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
3. Natrzeć je odrobiną oleju roślinnego, najlepiej kiedy naczynie jeszcze jest ciepłe.
4. Przechowywać je w suchym miejscu.

To wszystko! Tak właśnie zapewnisz długowieczność swoim przyszłym pamiątkom rodzinnym!

### IMPREGNACJA

---

Kuchenne wyroby żeliwne wymagają impregnacji, która powoduje uzyskanie gładkiej, funkcjonalnej i estetycznej powłoki.

Naczynia żeliwne Lodge z linii HEAT-TREATED & SEASONED są już fabrycznie impregnowane na końcowym etapie produkcji. Pozostałe są dostarczane w stanie bez impregnacji – zawsze jest to wyraźnie podane w opisie produktu i na opakowaniu.

Wyroby dostarczone w stanie surowym przed pierwszym użyciem należy zaimpregnować samodzielnie: produkt należy dokładnie ze wszystkich stron natłuścić olejem (Lodge używa oleju sojowego) i na 60 minut umieścić w piekarniku w temperaturze 200 °C.

Impregnowanie to cykliczny proces, zachodzący za każdym razem, kiedy gotujesz coś w naczyniu. W przypadku nowych naczyń korzystnie jest pokryć je odrobiną oleju lub masła przy pierwszych kilku użyciach i unikać w pierwszym okresie eksploatacji gotowania składników o kwaśnym odczynie, takich jak pomidory i niektóre odmiany fasoli.

Do mycia naczyń żeliwnych nie należy używać druczianych zmywaków, ani agresywnych detergentów, ponieważ są szkodliwe dla wytworzonej powłoki. Większości produktów żeliwnych nie można myć w zmywarkach. Fabrycznie zaimpregnowane produkty Lodge z linii HEAT-TREATED & SEASONED, dla których jest to dopuszczalne, posiadają odpowiednie oznaczenia.

## GOTUJEMY

---

Przy korzystaniu z naczyń można używać dowolnych przyborów kuchennych, także metalowych.

Przy gotowaniu na kuchence z płytą ceramiczną zawsze należy podnosić naczynia, zamiast je przesuwając – zabezpiecza to przed zarysowaniem płyty (naczyniom to nie szkodzi, ale kuchence tak).

Uchwyty naczyń żeliwnych nagrzewają się. Do ich chwytania należy używać odpowiednich akcesoriów (rękawic, łapek kuchennych itp. - sprawdź ofertę Sklepu LeDuvet.pl).

Żeliwo sprawdza się najlepiej, kiedy podgrzewa się je i schładza stopniowo. Gwałtowne zmiany temperatury mogą spowodować jego pękanie.

Żeliwo bardzo dobrze zatrzymuje ciepło, wobec czego gotowanie na dużym ogniu rzadko bywa konieczne. Naczynia z tego materiału także długo utrzymują temperaturę.

Żeliwnych naczyń Lodge można używać praktycznie wszędzie – i w domu, i w plenerze – byle nie w kuchence mikrofalowej (naczyniom to nie szkodzi, ale kuchence tak).

## ZARDZEWIAŁO? - BEZ PANIKI, TO NIE PROBLEM!

---

Niezaimpregnowane odpowiednio obszary naczyń żeliwnych mogą się odbarwiać, a nawet rdzewieć.

Łatwo temu jednak zaradzić. Wystarczy przetrzeć odbarwione lub zardzewiałe miejsce drucianym zmywakiem (to jedyny przypadek, gdy należy go użyć wobec żeliwnego naczynia), a następnie opłukać je wodą, dokładnie osuszyć i natrzeć olejem roślinnym.

Jeśli to nie pomaga, to konieczne może być ponowne zaimpregnowanie naczynia. Szczegółowe instrukcje znajdziesz na stronie [www.lodgemfg.com](http://www.lodgemfg.com).

## CZY MASZ POKRYWĘ LODGE?

---

Szklane pokrywy Lodge wytrzymują w piekarniku temperatury do 200°C. Można je myć w zmywarce, ale nie wolno ich używać w mikrofalówce.

Żeliwne pokrywy mogą mieć pod spodem małe wypukłości lub koncentryczne pierścienie, które wpływają na obieg powietrza wewnątrz naczynia i zapobiegają wysuszeniu gotowanych potraw.

Żeliwne pokrywy należy konserwować tak samo jak naczynia.

W trakcie przechowywania pokrywy należy oddzielać od siebie papierowymi ręcznikami, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci pomiędzy nimi.

## CZY MASZ DWUSTRONNĄ PŁYTĘ ŻELIWNĄ GRINDDLE?

---

Jeśli masz płytę szeroką na dwa palniki, to podgrzewaj ją równomiernie z obu stron (może to nie zadziałać na kuchence indukcyjnej).

Dwustronne płyty żeliwne działają najlepiej, kiedy podgrzewa się je łagodnie.