

Liatinový hrniec 7L 30cm Grey



Návod na použitie
Preklad originálneho návodu

Používanie liatinového hrnca - čistenie

Prečo je liatinový hrniec dobrou voľbou?

To preto, že sa dá použiť na širokom spektre sporákov vrátane bežných plynových a elektrických, v rúre, na otvorenom ohni a pod. Hoci sa zohrieva pomalšie ako iný riad, teplo odovzdáva oveľa rovnomernejšie a lepšie a udržiava ho dlhšie. To je obrovská výhoda a skvelý pomocník, keď si chcete pripraviť napríklad skvelý steak.

Pred pečením alebo varením nechajte dostatok času na zohriatie, čo môže trvať až 5-10 minút na sporáku. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, je dobré vedieť, že liatinové hrnce sa nezahrievajú rovnomerne. Ak ju zohrievate nad otvoreným plameňom, neustále s ňou pohybujte, aby sa nezahrievala len v strede, nad plameňom.

Liatinový hrniec môže byť spoľahlivým kuchynským príslušenstvom dlhé roky, dokonca desaťročia, ak budete venovať pozornosť jeho používaniu a údržbe. Má vynikajúcu a rovnomernú schopnosť odvádzať teplo.

Pozor! Počas používania sa hrniec zahrieva! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

Inicializácia:

Pred prvým použitím nezabudnite liatinovú nádobu namočiť. Na tento účel ju jemne umyte vodou so saponátom a potom ju osušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Nechajte vyschnúť, potom potrite olejom a zahrejte nad ohňom alebo v rúre, kým sa z nej nebude dymiť. Nechajte vychladnúť a proces zopakujte dva alebo trikrát. Takto je riad pripravený na prácu.

Čistenie a údržba:

Starostlivosť o nádobu je potrebná nielen počas jej používania, ale aj po každom použití. Po každom varení je dôležité nádobu natrieť tenkou vrstvou tuku.

Nemali by ste ho namáčať ani umývať v umývačke riadu, ale krátke ručné umytie v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu nádobu určite nepoškodí. Nemali by sa používať citrusové šťavy a prostriedky na umývanie riadu na báze citrusov. Po opláchnutí riad dôkladne osušte utierkou a 10 minút ho zohrievajte na sporáku na miernom ohni, aby sa odparila všetka vlhkosť. Keď je riad úplne suchý, potrite jeho povrch olejom na varenie alebo tukom. Tuk pôsobí ako ochranná vrstva, ktorá zabraňuje hrdzaveniu a zároveň vyživuje prirodzené vrstvy korenia, ktoré sa v pokrme nahromadili počas varenia.

Na mazanie môžete použiť rôzne oleje a tuky. Ak používate hrniec každý deň, vhodný je aj olivový olej a olej z hroznových semienok. Ak na hrnci nevaríte týždeň alebo dlhšie, je lepšie použiť kokosový olej, tuk zo slaniny alebo maslo.

Nepoužívajte liatinové hrnce na kyslé pokrmy, pretože napríklad citrón, paradajky, víno a ocot zanechávajú na povrchu škvrny, ktoré môžu výrazne znížiť životnosť hrnca.

Skladovanie:

Liatinové nádoby sa najlepšie skladujú na chladných, vetraných a suchých miestach. Dávajte pozor, aby ste liatinový hrniec neskladovali na teplom a vlhkom mieste, pretože to môže spôsobiť tvorbu hrdze. Pri skladovaní neukladajte hrnce na seba, pretože váha jedného môže poškodiť povrch druhého.

Najlepšia vec, ktorú môžete urobiť s liatinovým riadom, je používať ho nepretržite. Pravidelnosť robí naše hrnce deň za dňom lepšie a dokonalejšie.