

## Инструкция по эксплуатации чугунной посуды.

### Подготовка посуды перед первым использованием.

1. Перед первым использованием необходимо убрать все приклеенные этикетки с посуды, предварительно слегка смочить водой этикетки для лучшего удаления.
2. Для удаления масла, которым пропитана посуда из чугуна в процессе изготовления, необходимо посуду прокалить. Для этого насыпьте в изделие поваренную соль (любую крупную или мелкую) столько, чтобы распределить ее на поверхности дна слоем приблизительно в 1 см. Поставьте на медленный огонь. Периодически перемешивая соль, прокалите изделие в течение 1-1,5 часа. Поверхность посуды при этом должна приобрести более светлый серый цвет. Дать остыть, аккуратно высыпьте соль.
3. Налейте в изделие растительное масло, кисточкой или бумажной салфеткой смажьте внутренние стенки посуды. Продолжите прокаливание на медленном огне периодически помешивая растительное масло в течение 25-30 минут. Интенсивность огня выбирайте из такого расчета, чтобы масло не дымило.
4. Дайте посуде остыть, слейте масло.
5. Излишки масла уберите бумажной салфеткой.

**Посуда готова к применению!**

### Эксплуатация. Уход. Хранение.

1. При жарке и тушении используйте большое количество масла, т.к. продукты могут прилипнуть к поверхности чугунной посуды.
2. Приготовление пищи проводите на малом и среднем огне, т.к. чугун имеет высокую теплоемкость.
3. Во время приготовления можно использовать металлические кухонные приборы.
4. В чугунной посуде нельзя хранить пищу.
5. Для удаления остатков пригоревшей пищи, посуду предварительно замочите.
6. Мойте чугунную посуду по возможности без использования агрессивных абразивных и моющих средств **ТОЛЬКО ВРУЧНУЮ** без использования посудомоечной машины.
7. **После мытья посуду как тщательно просушите.** Лучший способ – поставьте посуду на несколько минут на огонь до полного высыхания.
8. Храните чугунную посуду в сухом, вентилируемом месте. Дополнительно для защиты от коррозии, смажьте всю поверхность посуды растительным маслом, излишки масла удалите бумажной салфеткой.
9. В случае, если посуда проржавела, покрылась коричневыми пятнами коррозии, ее можно достаточно просто восстановить. Для этого удалите всю ржавчину (металлической щеткой, наждачной бумагой) и повторите пункты со 2 по 4 подготовки посуды перед первым использованием.

Чугунная посуда без покрытия хороша тем, что чем чаще и дольше на ней готовишь, тем лучше она становится, превращаясь в так называемую «бабушкину сковороду», на которой ничего не пригорает, а блинчики «слетают» сами по себе.