

1. Wstęp

Żeliwne produkty które dzięki swojej trwałości i wyjątkowym właściwościom mogą stać się cenną pamiątką rodzinną. Łączą funkcjonalność z tradycją. Dostępne w wersji całkowicie żeliwnej lub z emaliowaną powierzchnią, produkty te wymagają odpowiedniej pielęgnacji i użytkowania, aby służyły przez lata.

2. Pierwsze użycie

Żeliwo bez emalii: Przed pierwszym użyciem należy umyć produkt ręcznie ciepłą wodą bez detergentów, dokładnie je osuszyć, a następnie natrzeć wewnętrzną powierzchnię cienką warstwą oleju roślinnego. W dalszym użytkowaniu regularnie natłuszczaj.

Żeliwo emaliowane: Wystarczy umyć naczynie ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie dokładnie osuszyć.

3. Pielęgnacja

Mycie: Żeliwo bez emalii: Myj ręcznie w ciepłej wodzie, bez detergentów, używając miękkiej gąbki lub szczotki.

Żeliwo emaliowane: Możesz myć w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem.

Suszenie: Po umyciu dokładnie osusz naczynie miękką ściereczką. Żeliwo bez emalii należy natrzeć cienką warstwą oleju, aby zapobiec rdzewieniu.

Unikanie: Nigdy nie zostawiaj mokrego naczynia, aby uniknąć korozji. Nie używaj agresywnych detergentów ani zmywarek.

4. Regeneracja

Usuwanie rdzy: Jeśli na żeliwie bez emalii pojawi się rdza, przygotuj roztwór białego octu i wody w proporcji 1:1. Zanurz naczynie w tej mieszance na 8 godzin, a następnie wyszoruj szorstką gąbką, dokładnie wypłucz i osusz. Na koniec natrzyj naczynie olejem i wypal je w piekarniku.

5. Ostrzeżenia

Delikatność emalii: W przypadku naczyń z emaliowaną powierzchnią unikaj stosowania metalowych narzędzi, które mogą zarysować powłokę. Używaj narzędzi drewnianych lub silikonowych.

Nagle zmiany temperatury: Żeliwo jest podatne na szok termiczny – przestrzegaj zasad stopniowego nagrzewania i chłodzenia.

Przechowywanie: Przechowuj naczynia w suchym miejscu, unikać wilgoci, aby zapobiec rdzewieniu żeliwa.

Zawsze używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem i sprawdzaj oznaczenia dotyczące użytkowania.