

Instrucțiuni

Cum sa folosesti produsele din fonta la prima utilizare:

Primul pas este „condimentarea” fontei , aceasta este creată de un strat subțire de ulei polimerizat. Practic, un strat subțire de ulei este copt pe tigaie pentru a crea o suprafață antiaderentă , asta vom numi în continuare a ”condimenta”fonta.

Acest ceaun este protejat de producător cu un strat de untura de palmier pentru conservare pana la prima utilizare . Acesta este un strat de bază care trebuie spalat inainte de prima utilizare.Vă recomandăm întotdeauna sa condimentati fonta la prima utilizare . Dacă aveți o fonta veche în care condimentul s-a uzat sau chiar s-a ruginit, nu disperați! Va trebui doar să îl dezbraci până la metalul gol și să începi să-l construiești din nou. În ambele situații: o fonta nouă sau o fonta veche uzată, puteți urma acești pași.

Veți avea nevoie doar de câteva lucruri pentru a începe:

- O perie rigidă (pentru fontă nouă)
- Detergent de vase
- Prosoape de hârtie
- Ulei nesaturat

Care este cel mai bun ulei pentru a condimenta fonta? Uleiurile nesaturate sunt cele mai bune pentru condimentare, deoarece structura lor chimică este mai reactivă decât uleiurile saturate. Acest lucru le facilitează polimerizarea la metal. Uleiurile saturate, cum ar fi grăsimea de slănină și untura, erau utilizate în mod obișnuit în trecut, deoarece erau ieftine, ușor disponibile și nesaturate pentru a-și face treaba, dar din punct de vedere molecular sunt mai puțin ideale. În timp ce uleiului nesaturat va funcționa, există un consens din ce în ce mai mare că uleiul organic de semințe de in pur este cel mai bun - mai ales pentru o recondiționare majoră. Calitatea sa cea mai de dorit este că este

tehnic un ulei de uscare (în esență echivalentul alimentar al uleiului de in). Asta înseamnă că uleiul de semințe de in începe să se întărească atunci când este expus la aer, ceea ce poate ajuta la crearea unui strat polimerizat dur pe fonta. Cu toate acestea, uleiul de semințe de in este scump și poate fi dificil de găsit. Deoarece este vândut ca supliment, este adesea situat în secțiunea frigorifică de sănătate / wellness a magazinului alimentar, mai degrabă decât pe raftul cu alte uleiuri de gătit.. Asigurați-vă că uleiul pe care îl cumpărați este organic și că singurul ingredient enumerat este „ulei organic din semințe de in”. Dacă uleiul de semințe de in pare puțin prea scump sau greu de depistat, vă recomandăm ulei de semințe de struguri.

Condimentarea fontei, pas cu pas:

1. Începeți

Udați-vă peria cu o picătură de detergent pentru vase, curățați întreaga fonta: partea de sus, partea de jos, părțile laterale și mânerul - totul. Dacă are pete ruginite, asigurați-vă că le frecați până la metalul gol. Când ați terminat, ar trebui să existe zero rugină. Detergentul de vase de astăzi este mult mai blând și folosit în cantitate mică nu vă va strica fonta. Mai multe despre asta mai târziu, dar deocamdată, un pic de detergent de vase pentru a vă pregăti fonta pentru recondiționare este bine.

2. Clătiți și uscați

Este important ca după clătire fonta să fie uscată . Dacă este umedă sau pur și simplu vă este greu să uscați complet, puneți-o la foc mediu până când se evaporă toată apa.

3. Frecați cu ulei

Odată ce fonta este uscată (și răcită), frecați cu o picătură mică de ulei fonta cu un prosop de hârtie. Căutați să acoperiți întreaga fonta cu un strat subțire de ulei: partea de sus, partea de jos, părțile laterale și mânerul. Aveți grijă să ștergeți orice exces - uleiul suplimentar care persistă pe tigaie va ajunge să fie lipicios după procesul de încălzire, ceea ce nu este rezultatul pe care îl dorim! Fonta ar trebui să arate uscată după ce ați terminat acest pas.

4. Incalziți la foc odată acoperita cu ulei fonta. Incalziți ușor timp de 1 oră.

5. Luați de pe foc și lăsați să se răcească. Acest lucru poate dura ceva timp, deci aveți răbdare!

6. Repetați pașii 3-5 de cel puțin încă două ori (mai mult dacă aveți timp pentru asta!). La sfârșitul procesului, condimentul pe fontă ar trebui să fie un negru lucios, antiaderent. Cea mai simplă modalitate de a menține condimentul pe fontă este să gătești cu ea în mod regulat! Folosirea grilului pt. a prăji este o modalitate excelentă de a adăuga continuu condimentul. Dar, înainte de a începe să gătești, sunt câteva lucruri despre care vrei să știi mai întâi.

Preîncălzire:

Fonta durează mai mult timp pentru a se încălzi decât alte tipuri de vase. Așadar, înainte de a începe să gătești, este o idee bună să vă preîncălziți grilul puțin. În plus, preîncălzirea va ajuta la prevenirea lipirii alimentelor în timp ce gătești. Utilizați ulei de gătit: utilizarea unui pic de ulei de gătit nu face niciodată rău. În funcție de ceea ce gătim, adăugăm de obicei un pic de ulei, în special pentru feluri de mâncare precum ouăle.

Ustensilele metalice sunt în regulă: cu excepția cazului în care nu apăsați prea tare pe fonta, ustensilele metalice nu vor afecta condimentarea fontei dvs. dacă aveți un strat bun.

Cum să vă curățați fonta

Cel mai bun moment pentru a vă spăla fonta este după ce s-a răcit puțin, dar nu complet. O fonta încă caldă face spălarea foarte ușoară. Dacă ați lăsat să se răcească complet, nu vă faceți griji. Puneți puțină apă în ea și puneți-o din nou la foc până când se încălzește din nou. Există o mulțime de mituri și concepții greșite atunci când vine vorba de spălarea fontei. Deci, să stabilim. Detergent, cu măsura, este în regulă. Unii oameni s-au implicat isterici în acest sens, dar detergentul nu va afecta negativ condimentul tăvii tale. Asta pentru că condimentarea nu mai este ulei. A suferit o reacție chimică și este acum un strat plastifiat polimerizat. Așadar, puțină apă cu detergent nu o va strica. În plus, după cum s-a menționat mai sus, detergentul de vase este mult mai blând acum. Nu va strica condimentarea ta ca detergentii de leșie din trecut.

Deși apa cu detergent nu va strica, nici nu este necesară. Apa fierbinte este adesea tot ce folosim când ieșim în camping.

Folosim un răzuitor pentru a îndepărta orice este lipit de fonta (deci când este încă caldă este cel mai bine!). Răzuitorul să fie din plastic, deci este suficient de blând. Alternativ, puteți utiliza o perie, sau sare grosieră. Scopul este de a îndepărta 100% din particulele de alimente lipite de fonta. Evitați să folosiți o perie de oțel, care poate fi puțin prea agresivă și va epuiza condimentul. Clătiți și uscați complet. Este esențial să vă asigurați că fonta este complet uscată. Chiar și o cantitate mică de apă poate duce la rugină.

Cum se păstrează fonta

Dacă are deja un condiment foarte bun, atunci este bine să-l puneți la pastrare după ce îl spălați și uscați.

Dar dacă doriți să adăugați condiment

(sau un strat protectiv față de condimentarea care ați făcut-o), atunci veți face următoarele: Ștergeți interiorul tăvii cu un strat foarte subțire de ulei. Dacă aveți ulei de semințe de in așezat este minunat. Dacă nu, un pic de ulei de struguri va face lucrul la fel de bine. Așezați fonta pe foc și încălziți până începe să iasă fum. Opriți focul și lăsați să se răcească. Acest proces va

împiedica uleiul să devină ranced. După ce s-a răcit, păstrați fonta undeva în loc uscat.

Deci, iată!

Tratați-vă bine fonta și vă va trata bine în anii următori. Dacă aveți grijă în mod corespunzător, va dura generații. Veți putea să le transmiteți copiilor dvs. și copiilor lor. În mod serios, oamenii folosesc oale și tigai din fontă care au aproape 100 de ani!