



SKEPSSHULT

*från generation till generation
sedan 1906*

ПОРАДИ ПО ДОГЛЯДУ

ПРОДУКЦІЯ З ЧАВУНУ ВІД SKEPSSHULT - ВІРНИЙ ДРУГ НА ВСЕ ЖИТТЯ

Використання товарів для дому з чавуну безпосередньо асоціюється з одним з найважливіших і відомих людині явищ, а саме: з кулінарією. А оскільки посуд з чавуну використовується з давніх часів, традиції і принципи догляду за ним накопичувалися один за іншим протягом століть.

Найцікавіший факт про чавунний посуд - незалежно від джерела нагрівання, він є найкращим в своєму роді. Зазнавши незначні зміни, чавунний посуд використовується, починаючи з часів приготування їжі на відкритих вогнищах вугільних і дров'яних чавунних печей і до часів сучасних газових, електричних, склокерамічних і індукційних плит.

І основною перевагою є те, що чавунний посуд є найбільш придатним для приготування їжі на індукційних плитах! Крім незрівняної зносостійкості і стійкості до виникнення подряпин, посуд Skeppshult володіє ще однією перевагою: їжа, приготована в чавунному посуді Skeppshult, отримує додаткову дозу заліза, особливо при додаванні в посуд кислих інгредієнтів, таких як оцет, вино або лимонний сік. Крім того, продукція бренду виробляється без використання хімікатів або покриттів, які часто містять отруйні вогнезахисні добавки.

ПРОДУКЦІЯ З ЧАВУНУ ВІД SKEPSSHULT ДУЖЕ ЛЕГКА В ДОГЛЯДІ І ОБСЛУГОВУВАННІ.

Товари для дому Skeppshult виробляються відповідно до вимог найвищих стандартів обробки та якості. Всі вироби з чавуну зроблені вручну, з використанням сировини, яка пройшла ретельну перевірку. Вони відповідають екологічним вимогам і вимагають простого догляду без застосування будь-яких хімікатів (рідких миючих засобів і т. д.).

Вироби, придбані у нас, пройшли попередню обробку харчовою олією і вже готові до використання. Перед першим використанням промийте посуд у теплій воді і ретельно висушіть для того, щоб, змити пил і надлишки масла.

ПОРАДИ ПО ДОГЛЯДУ:

- При очищенні використовуйте тільки гарячу воду і щітку для миття посуду.
- Ретельно висушуйте посуд з чавуну.
- Ви можете подавати їжу прямо в нашому чудовому посуді, але не зберігайте в ньому їжу.
- Прохання врахувати, що чавунний посуд не можна мити в посудомийній машині.
- При смаженні / підсмажуванні змащуйте сковороду рослинною олією, вершковим маслом або маргарином.
- Після приготування їжі краще використовувати рослинне масло для повторного змазування посуду.

ПОВТОРНЕ ЗМАЗУВАННЯ МАСЛОМ.

Для того щоб масло вбралося в чавун після повторного змащування, рекомендується помістити сковороду на кухонну плиту на невеликий вогонь/температуру або в остигаючу духовку (за умови, що сковорода не має дерев'яної ручки). Після того як сковорода охолоне, витріть надлишки масла. Подбайте про гарну вентиляцію, оскільки дана процедура може сприяти появі сильного запаху.

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

Зробити догляд за чавунним посудом ще простішим можна за допомогою періодичного смаження, наприклад, сосисок, що можна також робити і в каструлі. Смажте сосиски при температурі, нижче звичайної, щоб продовжити час смаження. Зазвичай все, що потрібно для підтримання чавунного посуду в хорошому стані, - це приготування їжі і періодичне змазування маслом.

ЗАХОДИ ПРИ НЕПРАВИЛЬНОМУ ВИКОРИСТАННІ

ЗАГАЛЬНІ СИМПТОМИ ПРИ НЕНАЛЕЖНОМУ ДОГЛЯДІ ЗА ПОСУДОМ І ЗАХОДИ ЇХ УСУНЕННЯ.

1

Сковорода стала сірою.

Причина: вимивання жиру, що міститься в продукції.

Заходи: рясно змастіть сковороду вершковим або рослинним маслом. Помістіть її в духовку, розігріту до 175-200 градусів, на 15-30 хвилин або до повного вбирання масла. Коли сковорода охолоне, витріть масло, що залишилося, серветками.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! Якщо посуд має дерев'яну ручку, помістіть її на кухонну плиту. Встановіть плиту на середню температуру і залиште сковороду на 10-15 хвилин. Вимкніть плиту і залиште сковороду до повного охолодження. Не перегрівайте сковороду. Подбайте про гарну вентиляцію, оскільки дана процедура може сприяти появі сильного запаху.

2

Сковорода почала іржавіти.

Причина: жир, яким була покрита сковорода, був змитий і / або їжа перебувала в сковороді протягом досить довгого часу. Поширена помилка, яка призводить до утворення іржі: зберігання сковороди з закритою кришкою, при тому, що вона не встигла повністю висохнути після миття.

Заходи: плями іржі видаляються за допомогою металевого йоржика (або сталеві щітки, в разі необхідності). Далі виконуйте рекомендації, викладені вище.

ДОДАТКОВИЙ ЕФЕКТИВНИЙ МЕТОД, ЧАСТО ВИКОРИСТОВУВАНИЙ ПРОФЕСІЙНИМИ КУХАРЯМИ:

- Якщо каструля занадто суха, їжа буде прилипати.

Міра: додайте велику кількість солі в сковороду і помістіть її на кухонну плиту. Просмажте сіль в сковороді.

Дозвольте сковороді охолонути і викиньте сіль. І останнє, але не менш важливе: на відміну від іншого посуду, чавунний посуд з часом стає тільки краще