

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ

Подготовка к первому использованию

Чугунная посуда Lodge полностью готова к использованию сразу после её приобретения, так как проходит все этапы прокаливания и промасливания еще на производстве. В ходе этого процесса на поверхности посуды образуется защитный масляный слой.

Lodge используют только натуральные ингредиенты и промасливают свои изделия пищевым растительным маслом. В данной инструкции мы также под «маслом» понимаем пищевое растительное масло.

Перед первым и последующими использованиями следуйте инструкциям:

1. Ополосните сковороду водой и просушите.
2. Прогрейте сковороду на плите. Используйте конфорку одного размера со сковородой для более равномерного прогрева. Чугун крайне теплоемкий металл, поэтому включайте конфорку на средний нагрев.

Внимание! Не допускайте резких перепадов температур во избежание появления трещин. К примеру, не нужно ставить раскаленную посуду под холодную воду.

3. Добавьте на сковороду каплю растительного масла вне зависимости от того, на каком масле собираетесь готовить. Посуда готова к использованию!
4. Прокаливание посуды перед первым использованием необязательно, но это позволит создать более плотный масляный слой на поверхности.
5. Добавляйте все необходимые вам ингредиенты, включая сливочное масло, если собираетесь готовить на нем.
6. **Внимание!** Никогда не оставляйте посуду без присмотра, когда готовите! Не оставляйте детей наедине с горячей посудой!
7. Обязательно пользуйтесь прихватками во избежание риска ожогов. Ручки посуды нагреваются наравне с корпусом!

Уход за чугунной посудой

3 простых и крайне важных шага при использовании чугуна – это **МЫТЬЕ**, **СУШКА**, **ПРОМАСЛИВАНИЕ**. Выполняйте их при каждом использовании, и чугунная посуда LODGE прослужит вам долгие годы.



1. Мойте чугунную посуду **ТОЛЬКО** вручную.
 - нельзя мыть чугун в посудомоечной машине, так как химический состав моющих средств небезопасен для чугуна;
 - нельзя использовать при мытье металлические щетки, чтобы не удалить защитный масляный слой;
 - нельзя применять обычные универсальные абразивные средства, они также негативно влияют на защитный масляный слой;
 - можно мыть сковороду под проточной водой, но стараться минимизировать время нахождения чугуна в воде. Если не получается отмыть поверхность,

налейте воды и прокипятите максимум 5 минут.

После пластиковым скребком аккуратно удалите пригоревшие частички еды;

- можно пользоваться мягкими нейлоновыми щетками и обычным моющим средством для мытья посуды;

- можно мыть загрязнившуюся поверхность специальными моющими средствами для ухода за чугунной посудой или взять обычную пищевую соль.



2. Тщательно вытрите всю поверхность сковороды насухо. Для этого вы можете воспользоваться безворсовой тканью или бумажными полотенцами.



3. Возьмите немного масла и тщательно смажьте всю чугунную поверхность.

Уделите особое внимание логотипу Lodge на дне сковороды и ручке - там чаще всего образуется ржавчина. Удалите излишки масла бумажным полотенцем.

Как очистить чугунную посуду от ржавчины и создать на ней антипригарный слой

Без защитного масляного слоя на поверхности чугунная посуда может подвергаться коррозии. Свежие пятна ржавчины легко удалить:

- в данном случае аккуратно потрите пятно при помощи металлической щетки

- промойте чистой водой и просушите посуду

- смажьте поверхность маслом

При наличии глубокой коррозии необходимо осуществить следующие шаги:

1. Смешать воду и дистиллированный уксус в пропорции 1:1 и замочить чугун на 4-5 часов

2. Слить жидкость, посыпать чугун пищевой содой и тщательно очистить при помощи металлической щетки

3. Тщательно промыть под проточной водой, пока не смойются остатки грязи и ржавчины

4. Насухо вытереть тканью или бумажным полотенцем

5. Подсушить посуду на огне/ в духовке в течение 1 минуты до полного высыхания

6. Взять масло, смазать им посуду со всех сторон (включая дно, ручки, боковые поверхности). При помощи сухой ткани или салфетки тщательно втереть масло, с помощью чистой салфетки убрать излишки масла (промокнуть).

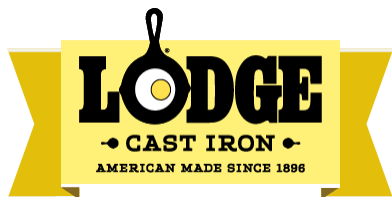
Повторить процедуру еще раз. Посуда должна быть хорошо промаслена, но масло не должно капать.

7. Разогреть духовку до 260 C, поставить посуду в духовку вверх дном. Оставить на 1 час.

8. Выключить духовку, оставить внутри посуду до полного остывания. Процесс промасливания и прокаливания в духовке можно повторять до 5-6 раз. Чем больше раз это проделать, тем лучше будет полученный «антипригарный» слой на поверхности посуды.

9. **Внимание!** Никогда не оставляйте посуду без присмотра во время прокаливания! Не оставляйте детей наедине с горячей посудой!

10. Обязательно пользуйтесь прихватками во избежание риска ожогов. Ручки посуды нагреваются наравне с корпусом.



Уважаемые клиенты,

Компания Lodge осуществляет прокаливание и промасливание чугунной посуды с 2002 года. Результат от прокаливания и промасливания на производстве гораздо лучше, чем тот, которого покупатель сможет достичь самостоятельно в домашних условиях. Lodge наносит масло при помощи спрея, благодаря чему нанесение происходит более равномерно. Температура прокаливания в производственных условиях гораздо выше, чем в домашней печи, что позволяет маслу проникать глубже внутрь чугуна. Независимая экспертиза подтвердила, что в домашних условиях потребителю потребовалось бы несколько лет, чтобы создать такой же масляный слой на поверхности посуды, какой Lodge создает на производстве.

Черный цвет посуды создается НЕ благодаря окрашиванию или нанесению какого-либо покрытия или эмали. Это результат прокаливания растительного соевого масла, которое используется на производстве. В процессе производства посуда находится в подвешенном виде и проходит через электростатический распылитель и конвейерную печь. При помощи распылителя наносится масло. Но распределение масла может быть не совсем идеальным, отчего на поверхности иногда появляются коричневые пятна. В части посуды, которая во время промасливания оказывается снизу, могут образовываться «пузыри» масла. **Эти пятна – не ржавчина!** Также небольшие неровности на поверхности не являются браком. Коричневые пятна указывают на лаковую стадию выдержки. На самом деле, это цвет ранних стадий домашней закалки железа, прежде чем его много раз использовали и прокаливали. Любой, кто когда-либо занимался закалкой чугуна, видел и понимает коричневую стадию и пятна. Коричневые пятна со временем темнеют и выглядят так же, как остальная часть вашего чугунного изделия.

Посуда Lodge полностью готова к использованию и со временем становится только лучше и лучше!

С наилучшими пожеланиями,

Lodge Manufacturing Company, Inc.