

GIPFEL

INTERNATIONAL

ПРАВИЛЬНАЯ
ПОСУДА

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

ИЗ ЧУГУНА С ЭМАЛИРОВАННЫМ ПОКРЫТИЕМ



Предварительно прокаливаться чугунную посуду с эмалированным покрытием не нужно – достаточно ее просто вымыть. В такой утвари можно хранить пищу после готовки.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:



- мытье в посудомоечной машине;



- мытье с использованием средств, содержащих абразивные частицы. При сильном въевшемся загрязнении замочите посуду в растворе соды на 10 минут;



- подвергать чугун резким перепадам температуры – это чревато образованием микротрещин;



- хранить влажную посуду после мытья – чугун подвержен ржавчине. Вытирайте утварь насухо и смазывайте тонким слоем растительного масла, чтобы не допустить развития коррозии (лучше использовать сорта масел, которые хорошо сохнут, например, льняное);



- хранить пищу в чугуне после готовки – пористая структура металла впитывает запахи, а материал может начать вступать в реакцию с едой, отчего еда будет чернеть.