

КАК ПОДГОТОВИТЬ КАЗАН?

Перед первым использованием следует хорошо прокалить казан на открытом огне, чтобы заводское масло выгорело:

1. Поставить казан на огонь и прогреть со всех сторон на сильном огне (более 250°), пока он полностью не изменит цвет на более светлый серый. Посветлеть он должен весь, включая ушки. Чтобы этого добиться можно наклонять его в разные стороны.
2. Снять казан с огня и дать ему остыть естественным путём, его не следует остужать водой.
3. Промыть казан водой несколько раз с использованием губки, затем насухо вытереть.
4. Теперь на среднем огне (180-220°) добавить в казан около 150 мл растительного масла. Лучше всего подходит льняное, хлопковое или подсолнечное нерафинированное.
5. При нагревании казана постоянно омывать маслом всю его внутреннюю поверхность и верхнюю часть, для этого можно использовать шумовку.
6. Когда масло сильно задымит, снять казан с огня, дать остыть и слить излишки масла.
7. Шаги 6 и 7 рекомендуется повторить 2-4 раза.

Если у вас маленький казан, его можно прокалить в домашних условиях на плите по той же схеме. При первом прогреве можно засыпать в казан крупную соль (1 кг), она впитает запах и поможет казану хорошо прогреться по всему объему. Хорошо проветривайте помещение во время обжига казана!

ЧТО ДЕЛАТЬ НЕЛЬЗЯ?

Чугун подвержен коррозии, поэтому нужно соблюдать следующие правила:

1. Не используйте посудомоечную машину для очистки казана.
2. Не оставляйте в казане приготовленную пищу на хранение.
3. Не используйте для мытья сильные химические и абразивные чистящие средства.
4. Храните казан в сухом месте со снятой крышкой. Можно нанести тонкий слой масла на поверхность казана, отправляя его на хранение.
5. Не подвергайте изделие ударным нагрузкам и резкому охлаждению водой.

ЕСЛИ КАЗАН ЗАРЖАВЕЛ

Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом. Это следствие неправильной эксплуатации или ухода. Если ржавчина все же образовалась, нужно сделать следующее:

1. Предварительно очистить от ржавчины любым способом: металлической щеткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами.
2. Повторить процесс первичного обжига.
3. Ваш казан как новый!