

DUKA

ЧУГУНЕНИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

✓ ПРЕДИМСТВА НА ГОТВЕНЕТО В ЧУГУНЕН СЪД

- По време на готвене, чугунът абсорбира мазнина, което спомага за редуциране на мазнината, необходима за готвене.
- Отделя желязо в процеса на готвене, което го прави много подходящ за хора, страдащи от анемия.
- Нагрят задържа топлината за по-дълго, което намалява времето за готвене.
- С правилна поддръжка чугунът може да се използва дълги години. Полезните му свойства се повишават с времето, също както при доброто вино!
- Сготвената в чугунен съд храна е здравословна. Изненадата е, че полезно = вкусно!

✓ НАЧИН НА УПОТРЕБА И СЪХРАНЕНИЕ

- o Мийте с топла вода без препарати и подсушавайте след всяка употреба.
- o Омаслявайте с малко количество мазнина след всяко ползване.
- o Ако съдът има капак – не го захлупвайте при съхранение, защото може да предизвика появата на петна от ръжда. Ако това се случи – изтъркайте внимателно с домакинска тел и намажете с мазнина.
- o НИКОГА не използвайте съдомиялна за почистване на чугунени съдове.
- o Пържете и обгаряйте в него. Най-добрият начин да запазите омасляването е просто да използвате често и много съда.
- o Колкото повече пържите, обгаряте или готвите в него, толкова по-добро ще става масленото покритие.