

Öntöttvas edény használata - tisztítása

Miért jó választás egy öntöttvas edény?

Azért, mert a legkülönbébb típusú tűzhelyen használható, így hagyományos gáz – illetve elektromos tűzhelyen, sütőben, szabad tűzön, kemencében, egyaránt jól működik. Bár lassabban melegszik fel, mint a többi edény, ugyanakkor jóval egyenletesebben adja le, illetve tovább és jobban tartja a hőt. Ez óriási előny és segítség például, ha egy remek steaket kívánunk készíteni.

Mielőtt sütni-főzni szeretnénk benne, hagyjunk elég időt a felmelegítésre, ez tűzhelyen akár 5-10 percet is igényelhet. Ahhoz, hogy minél jobb eredményt tudjunk elérni, jó tudni, hogy az öntöttvas edény nem egyenletesen hevül fel. Ha nyílt lángon melegítjük, mozgassuk folyamatosan, hogy ne csak közepén, a láng felett melegedjen fel.

Egy-egy öntöttvas edény hosszú évekig, de akár évtizedekig is a konyhánk megbízható tartozéka lehet, ha kellő figyelmet fordítunk a használatára és karbantartására.

Kiváló és egyenletes hőelosztási képességgel rendelkeznek.

Figyelem!

Használat során az edény felforrósodik! Sütőkesztyű használata javasolt.

A beavatás:

Első használat előtt mindenképpen be kell avatni az öntöttvas edényt. Ehhez óvatosan mosószeres vízzel mossuk el, majd töröljük szárazra egy puha ronggyal vagy papírtörülkövel. Hagyjuk megszáradni, majd kenjük be olajjal és hevítsük tűzön vagy sütőben füstölésig. Hűtsük le, és kétszer-háromszor ismételjük meg a folyamatot. Ezzel az edény készen áll a munkára.

Tisztítás, karbantartás:

Az edény gondos ápolására nemcsak a beavatás során, hanem minden egyes használat után szükség van. Fontos, hogy minden főzés után az edényt vékony zsírréteggel bekenjük.

Áztatni, mosogatógépben mosni nem szabad, viszont egy rövid meleg vizes, mosogatószeres kézi mosogatás biztosan nem tesz kárt az eszközünkben. Citrusleveket és citrusalapú mosogatószeret tilos használni. Miután az edényt leöblítettük, alaposan töröljük szárazra egy konyharuhával, és 10 percig melegítsük a tűzhelyen alacsony lángon, hogy elpárologjon az esetleges nedvesség. Amikor az edény teljesen kiszáradt, a felületét főzőolajjal vagy zsírral kenjük be. A zsír védőbevonatként szolgál, ami egyrészt megakadályozza a rozsdásodást, másrészt táplálja azokat a természetes fűszeres rétegeket, amelyeket a sütés-főzés során felépítettünk az edényünkben.

A kenéshez többféle olajat és zsírt alkalmazhatunk. Ha mindennap használjuk serpenyőt, az olívaolaj és a szőlőmagolaj is megfelelő. Ha egy vagy több hétig nem főzünk az edényben, akkor érdemesebb kókuszszírral, szalonnával vagy vajjal átkenni.

Savas ételek esetén kerüljük az öntöttvas edényeket, mert pl. a citrom, a paradicsom, a bor és az ecet foltos főzési felületet hagynak maguk után, ami jelentősen csökkentheti az edény élettartamát.

Tárolás:

Az öntöttvas edények tárolására a hűvös, szellős, száraz helyek alkalmasak. Ügyeljünk arra, hogy ne tartsuk meleg, párás helyen az öntöttvas edényünket, mert ilyen körülmények között könnyen elindulhat a rozsdaképződés. Tárolásnál semmiképpen ne tegyük egymásra az edényeket, hiszen a súlyuk miatt az egyik kárt tehet a másik felületében.

Az öntöttvas edényekkel akkor tesszük a legjobbat, ha folyamatosan használjuk őket. A rendszeresség napról napra jobbat, tökéletesebbé teszi az edényünket.