

DEVET ZLATNIH PRAVILA ZA POSUĐE OD ŽELJEZA



1. ČESTO GA UPOTREBLJAVAJTE

Već smo utvrdili da ovakvo posuđe s češčom i dugotrajnijom upotrebom postaje – bolje, a razlog leži u zaštitnom premazu koji se prirodno stvara na ovom materijalu. Lijevano željezo, samo po sebi nije otporno na lijepljenje hrane poput primjerice teflona, **ali pravilnim korištenjem i održavanjem to s vremenom postaje.**

2. DOBRO JU ZAGRIJTE PRIJE PRIPREME HRANE

Prilikom pripreme hrane, uvijek je stavljajte u dobro zagrijanu posudu od lijevanog željeza. Stavimo li hranu dok je posuda još hladna vrlo je vjerojatno da će se zalijepiti za površinu posude.

3. POSTEPENO ZAGRIJAVAJTE POSUDU

Lijevano željezo se neravnomjerno grije, no jednom kad se zagrije odlično održava toplinu. Zagrijte tavu na laganoj vatri, te postepeno povećavajte temperaturu do željene temperature.

4. AKO SE POČNE LJUŠTITI

Lijevano željezo se **nikada neće početi ljuštiti**. Eventualne „krpice“ koje se mogu pojaviti kada odstranjemo hranu iz posude je zapravo onaj zaštitni sloj polimerizirane masnoće koji se prirodno stvara na ovom materijalu i koji je možda postao „predebeo“.

5. DETERDŽENT – DA, PERILICA POSUĐA – NE!

Pranje s blagim deterdžentom za posuđe neće mu naškoditi, kao što se to ranije mislilo. Koristite malo deterdženta te spužvicu ili četkicu.

Nakon pranja, posuđe valja dobro posušiti (po mogućnosti na štednjaku ili pećnici) te na njega nanijeti tanak sloj ulja. **No, pranje u perilici posuđa definitivno nije preporučljivo i svakako ga treba izbjegavati.**

6. ČIM PRIJE – TO BOLJE

Kad je riječ o održavanju, posuđe od lijevanog željeza je najbolje prati odmah nakon uporabe. Operite ga toplom vodom odmah nakon uporabe, kako bi izbjegli sušenje ostatka hrane.

7. ZAGORENE OSTATKE HRANE ODSTRANITI – KUHANJEM

Ukoliko u posudi ima „zalijepljenih“ ostataka - posudu ostavite na štednjaku, ulijte vode, te ostavite da voda vrije na jakoj vatri, dok se ostaci hrane ne skuhaju te ih odstranite drvenom ili metalnom spatulom. Jednako efikasno se ostaci hrane mogu odstraniti i krupnom soli, nakon čega se posudu ispiru vodom.

8. PRAVILNO IH SPREMITE

Ako vaše posude koristite često, pa ih ne „uljite“ baš svaki put, uvjerite se da su potpuno suhe prije spremanja. Odvojite tave papirnim ručnicima, kako se hrđa ne bi prenijela sa drugih tava i kako bi upili eventualnu vlagu sa njih. Naravno, ako „uljite“ svoje lijevano željezo, papirni ručnik pomoći će u upijanju eventualnog viška ulja. Kad je riječ o loncima s poklopcem, dobro je poklopac ostaviti malo otvorenim, da zrak može u njima cirkulirati i osušiti eventualnu vlagu.

9. NAJVEĆI NEPRIJATELJ – HRĐA

Cilj je svakako izbjeći hrđanje ovakvih posuda. Uz pravilno sušenje i uljenje i redovitu uporabu, do ovog ne bi trebalo doći.

No, greške se događaju, a dobra vijest je da se za uklanjanje hrđe ipak može koristiti čelična vuna ili tradicionalnije rješenje – gruba sol.

Nakon čišćenja, dobro osušite tavu i nauljite je.

