

Návod k používání litinového nádobí

Tento návod vám pomůže správně používat a udržovat litinové nádobí tak, aby vám sloužilo dlouhá léta.

Před prvním použitím

- Nádobí opláchněte teplou vodou a jemně osušte.
- Zkontrolujte, zda je povrch čistý a bez obalových zbytků.

Prvotní vypalování (vytvoření ochranné vrstvy)

Prvotní vypalování je důležité pro vytvoření ochranné patiny, která chrání litinu před korozí a zlepšuje nepřilnavé vlastnosti.

- Suchý a čistý hrnec lehce potřete tenkou vrstvou rostlinného oleje (slunečnicový, řepkový).
- Postavte hrnec na sporák a zahřívejte na střední teplotu cca 10–15 minut.
- Během zahřívání se může objevit kouř – jedná se o běžný jev.
- Po vypálení nechte hrnec zcela vychladnout.

Používání

- Zahřívejte postupně – vyhněte se prudkým teplotním změnám.
- Používejte dřevěné nebo silikonové náčiní.
- Litinové nádobí je vhodné pro všechny typy sporáků včetně indukce.

Čištění

- Po vychladnutí omyjte teplou vodou bez agresivních čisticích prostředků.
- Nepoužívejte myčku nádobí.
- Po umytí vždy důkladně osušte.

Údržba

- Po každém použití můžete povrch lehce potřít olejem.
- Skladujte na suchém místě.

Správně udržované litinové nádobí získává časem přirozenou patinu, která zlepšuje jeho vlastnosti a prodlužuje životnost.