

## Oală din fontă 7L 30cm Gri



Pro-Tech  
shop

**Instrucțiuni de utilizare**  
Traducerea instrucțiunilor originale

## Utilizarea unei oale din fontă - curățare

De ce este o oală din fontă o alegere bună?

Acest lucru se datorează faptului că poate fi utilizat pe o gamă largă de aragazuri, inclusiv pe cele convenționale cu gaz și electrice, în cuptor, pe un foc deschis etc. Deși se încălzește mai lent decât alte vase de gătit, transferă căldura mult mai uniform și mai bine și o păstrează mai mult timp. Acesta este un avantaj uriaș și un mare ajutor atunci când doriți să gătiți o friptură excelentă, de exemplu.

Lăsați suficient timp să se încălzească înainte de a coace sau găti, ceea ce poate dura până la 5-10 minute pe aragaz. Pentru a obține cele mai bune rezultate, este bine de știut că oalele din fontă vor nu se încălzesc uniform. Dacă îl încălziți deasupra unei flăcări deschise, mișcați-l în mod constant, astfel încât să nu se încălzească doar în centru, deasupra flăcării.

O oală din fontă poate fi un accesoriu de bucătărie de încredere pentru mulți ani, chiar zeci de ani, dacă acordați atenție utilizării și întreținerii sale. Are o capacitate excelentă și uniformă de disipare a căldurii.

**Atenție!** Oala se încălzește în timpul utilizării! Vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.

### Inițiere:

Aveți grijă să înmuiati recipientul din fontă înainte de prima utilizare. Pentru a face acest lucru, spălați-l ușor cu detergent și apă și apoi uscați-l cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie. Lăsați-l să se usuce, apoi frecați-l cu ulei și încălziți-l la foc sau în cuptor până când devine fumegând. Lăsați se răcește și se repetă procesul de două sau trei ori. În acest fel, vasul de gătit este gata de lucru.

### Curățare și întreținere:

Îngrijirea recipientului este necesară nu numai în timpul utilizării, ci și după fiecare utilizare. După fiecare gătit este important să acoperiți vasul cu un strat subțire de grăsime.

Nu ar trebui să îl înmuiati sau să îl spălați în mașina de spălat vase, dar o scurtă spălare manuală în apă caldă cu lichid de spălat vase cu siguranță nu va deteriora recipientul. Nu trebuie folosite sucuri de citrice și lichid de spălat vase pe bază de citrice. După clătire, uscați bine vasele cu un prosop de vase și încălziți-le pe aragaz timp de 10 minute la foc mic pentru a evapora toată umiditatea. Când vasele de gătit sunt complet uscate, frecați suprafața cu ulei sau grăsime de gătit. Grăsimea acționează ca un strat protector care previne ruginirea și, de asemenea, hrănește straturile naturale de condimente care s-au acumulat în mâncare în timpul gătitului.

Puteți folosi diverse uleiuri și grăsimi pentru lubrifiere. Dacă folosiți oala în fiecare zi, uleiul de măsline și uleiul din semințe de struguri sunt, de asemenea, potrivite. Dacă nu gătiți pe oală timp de o săptămână sau mai mult, este mai bine să folosiți ulei de cocos, grăsime de șuncă sau unt.

Nu folosiți oale din fontă pentru alimente acide, deoarece, de exemplu, lămâia, roșiile, vinul și oțetul lasă pete pe suprafață care pot reduce semnificativ durata de viață a oalei.

### Depozitare:

Recipientele din fontă se depozitează cel mai bine în locuri răcoroase, aerisite și uscate. Aveți grijă să nu depozitați vasul din fontă într-un loc cald și umed, deoarece acest lucru poate provoca formarea ruginii. Când depozitați vasele, nu le stivuiți unele peste altele, deoarece greutatea unuia poate deteriora suprafața celuilalt.

Cel mai bun lucru pe care îl puteți face cu vasele de gătit din fontă este să le folosiți continuu. Regularitatea face ca oalele noastre să fie mai bune și mai perfecte zi de zi.