

Uputstvo za upotrebu livenog posuđa

Pripremite vaš Liveni tiganj bez obzira da li je nov ili ste ga dobili u nasleđe od vaše Bake. Nov Liveni Tiganj dolazi do vas sa zaštitnim slojem kako bi bio zaštićen tokom transporta i skladištenja. Uvek pripremite tiganj ako nije korišćen duže vreme.

1. NAMAŽITE GA TANKIM SLOJEM ULJA

Sipajte malu količinu ulja u Liveni Tiganj i razmažite je krpom ili paprnim ubrusom pokrivajući masnoćom celu površinu tiganja. Zatim čistom stranom ubrusa obrišite svu suvišnu masnoću.

Posuđe od livenog gvožđa na površini ima sitne pore i ulje će ispuniti te pore kako bi tu površinu učinilo glatkom i nelepljivom. Sasvim dovoljna količina ulja će ući u te pore prilikom premazivanja tako da slobodno možete obrisati sav višak koliko god možete.

Ostavljanje prevelike količine ulja u tiganju je česta greška i ona će učiniti vaš Liveni Tiganj lepljivim.

* Napomena: Laneno ulje je najbolji izbor jer ostavlja najdugotrajniji zaštitni sloj. Nećete pogrešiti ako stavite bilo koje ulje ili mast.

2. ZAGREJTE GA U RERNI

Nakon što ste premazali Liveni Tiganj uljem, stavite ga u rernu naopačke na najvišu moguću temperaturu 275-300°C 20 minuta. Ukoliko vam je rerna slabija, ostavite tiganj da se peče sat vremena.

Toplota će omogućiti rastvaranje ulja i upijanje polimerizovane masnoće u pore tiganja.

Ako rerna nije dovoljno zagrejana ulje se neće razložiti i tiganj će biti lepljiv, to znači da morate ulje da dovedete preko tačke dimljenja.

Za kraj, isključite rernu a tiganj ostavite da se u rerni i ohladi.

OŽIVITE STARO LIVENO POSUĐE

1. ISTRLJAJTE LIVENI TIGANJ DO OSNOVNOG SLOJA

Želite da izribate vaš Liveni tiganj sa čeličnom žicom, toplom vodom i blagim deterdžentom (bilo koji za ručno pranje posuđa je ok) kako bi došli do osnovnog sloja.

Istrljajte ceo tiganj, uključujući i dno dršku i stranice.

Vaš Liveni Tiganj je napravljen od jednog komada livenog gvožđa i želite ga da očistite i da pripremite ceo a ne samo unutrašnji deo.

*Napomena: Ovo radite samo ako "pripremate" Liveni Tiganj sa kog želite da se rešite rđe ili zagorelih ostataka hrane i želite da dođete do osnovnog sloja.

Kada ste završili sa trljanjem tiganja, ispertite ga vrućom vodom i nastavite trljanje mekom stranom sunđera.

2. POTPUNO OSUŠITE LIVENI TIGANJ KAKO BI SPREČILI RĐANJE.

Nakon ispiranja obrišite tiganj krpom ili kuhinjskim ubrusom.

Zatim ga stavite na šporet i zagrejte kako bi se sasvim osušio.

Ovako ćete biti sigurni da nema nikakve zaostale vlage i da je tiganj stvarno i sasvim suv.

Ovo je jako bitno jer ćete tako sprečiti bilo kakvu mogućnost da dođe do rđanja.

3. NAMAŽITE GA TANKIM SLOJEM ULJA

Sipajte malu količinu ulja u Liveni Tiganj i razmažite je krpom ili paprnim ubrusom pokrivajući masnoćom celu površinu tiganja. Zatim čistom stranom ubrusa obrišite svu suvišnu masnoću.

Posuđe od livenog gvožđa na površini ima sitne pore i ulje će ispuniti te pore kako bi tu površinu učinilo glatkom i nelepljivom. Sasvim dovoljna količina ulja će ući u te pore prilikom premazivanja tako da slobodno možete obrisati sav višak koliko god možete.

Ostavljanje prevelike količine ulja u tiganju je česta greška i ona će učiniti vaš Liveni Tiganj lepljivim.

* Napomena: Laneno ulje je najbolji izbor jer ostavlja najdugotrajniji zaštitni sloj. Nećete pogrešiti ako stavite bilo koje ulje ili mast.

4. ZAGREJTE GA U RERNI

Nakon što ste premazali Liveni Tiganj uljem, stavite ga u rernu naopačke na najvišu moguću temperaturu 275-300°C 20 minuta. Ukoliko vam je rerna slabija, ostavite tiganj da se peče sat vremena.

Toplota će omogućiti rastvaranje ulja i upijanje polimerizovane masnoće u pore tiganja.

Ako rerna nije dovoljno zagrejana ulje se neće razložiti i tiganj će biti lepljiv, to znači da morate ulje da dovedete preko tačke dimljenja.

Za kraj, isključite rernu a tiganj ostavite da se u rerni i ohladi