Litinové pánve a nádobí americké značky Lodge **lze použít nejen na grilu a přímém ohni, ale také na plynových a elektrických sporácích, v troubě, ale zejména na indukční desce.** Čím častěji se litinové nádobí Lodge používá, tím lepších výsledků s ním v grilu i kuchyni docílíte. A co je nejlepší? **Se správnou péčí vydrží i déle než 100 let.** Litinové nádobí **bez chemického povrchu, ošetřené jen zapečeným jedlým olejem (tzv. „seasoning“) je určené k tepelné úpravě potravin na tuku, jako je restování, smažení, fritování, pečení** a dušení **(není určeno pro tepelnou úpravu potravin „na vodě“** - např. vaření vývarů, omáček, rýže, brambor apod.) **Dokud se kvalitní „seasoning“ nevytvoří, kyselé potraviny (rajčata, fazole, víno, ocet, apod.) ho mohou narušit** (a může dojít k následné povrchové korozi litiny), **proto se jejich přípravě z počátku užívání (cca prvních 10 použití) vyhněte. Poté takovéto potraviny upravujte jen krátkodobě max. 30 minut.** Litinové nádobí **neslouží ke skladování hotového jídla** (ani krátkodobě)! Jakmile dovaříte a nádobí vychladne, co nejdříve ho omyjte a osušte. Pokud je třeba, můžete použít trochu čistícího přípravku, ale vyhněte se silným odmašťujícím přípravkům. **Po každém umytí potřete celé nádobí slabou vrstvou jedlého oleje a vytřete papírovou utěrkou do sucha.** Oleje použijte takové množství, které obnoví lesk nádobí a nezanechá lepkavou vrstvu. Tím zachováte „seasoning“ a ochráníte nádobí před působením vlhkosti. **Litinové nádobí nepatří do myčky nádobí!**

POVRCH NÁDOBÍ

Litinové nádobí Lodge není lisované z plechu. Je to slévárenský železný výrobek – tj. odlévané nádobí do pískové formy (video z výroby naleznete na www.lodge.cz). Hrubý (případně matný) povrch, povrchové nerovnosti, důlky, vrypy, apod. jsou projevem technologie výroby a nemají žádný vliv na užitné vlastnosti výrobku. Nejsou tudíž výrobní vadou.

SEASONING – OCHRANNÁ VRSTVA

Každý kus litinového nádobí Lodge má ošetřený povrch a je připraven k okamžitému použití bez dalších úprav. Ochrannou povrchovou vrstvu (seasoning) jednoduše zachováte tím, že budete litinové nádobí používat. Pokaždé, když na něm budete připravovat vajíčka, grilovat steak nebo péct ovocný koláč, se povrch nádobí potáhne filmem zapečeného oleje, který tak snadno vytvoří potřebnou povrchovou úpravu litiny, která se postupem času jen zdokonaluje. Tato přírodní a obnovitelná vrstva zapečeného oleje (POZOR - v myčce nádobí ji můžete zcela odstranit) nepodléhá žádné „záruce“– je to obnovitelná přírodní vrstva. (Je to stejné jako např. vosk nanesený na skluznicích lyží. Abyste mohli na lyžích dobře jet, musejí být navoskované. Pokud vrstva vosku zmizí nebo ji odstraníte, skluznice zase jednoduše

navoskujete. A úplně stejně funguje seasoning na litinovém nádobí, akorát, že zde seasoning samovolně nemizí, ale při správném použití se naopak jeho vrstva zesiluje.)

Ochranná vrstva (tzv. seasoning) není nic jiného než jedlý olej (z výroby sójový), který se při tepelné úpravě zapracovává do povrchu litiny. Nádobí tak získá typickou černou patinu. Ochranná vrstva vytváří potřebný povrch nádobí a chrání ho před rezavěním. Možná bude ze začátku vyžadovat péči navíc, ale litinové nádobí se správně ošetřeným povrchem vydrží celé generace.

Povrch nádobí Lodge není ošetřen žádnou chemickou vrstvou (např. teflonem, nebo barvou, apod.), která by podléhala „záruce“. Na nádobí (většinou na hraně nádobí) můžete někdy nalézt odloupnutou nebo odřenou plošku základní vrstvy seasoningu. Může se to stát u hrnců nebo pánví dodávaných v sadě s poklicí, nebo pánví, které jsou expedovány z výroby v balení po více kusech v jedné krabici, a to i přes vložení papírové mezivrstvy k zamezení otěru dvou kusů nádobí o sebe. Toto místo jednoduše potřete jedlým olejem již před prvním vařením a při prvních vařeních ho pozorně ošetřujte v rámci základní údržby (viz. návod), než se v daném místě kvalitní seasoning opět vytvoří.

BUBLINA V SEASONINGU

Na hraně nového litinového nádobí Lodge je vidět „bublina“, která může být i zcela nebo zčásti odloupnutá. Co to znamená?

Na některých nových hrncích, pánvích i jiném nádobí od společnosti Lodge můžete někdy najít malou „bublinu“ - na rukojeti, madle nebo na hraně výrobku. Povrch se může v tomto místě odloupnout a objeví se nahnědlá spodní vrstva. Nejedná se ale o rez. Je to výsledek továrního ošetření litinového nádobí, kdy při zavěšení nádobí na dopravníku steče aplikovaný jedlý olej na hranu nádobí, což způsobí vytvoření malé bubliny. Pokud bublina na nádobí nezmizí ani během pobytu v pecích (při vytváření základní vrstvy seasoningu), je do povrchu zapečena a „hnědá barva“ je jen jedlý olej, který se plně pod bublinou nekarbonizoval. Taková bublina je naprosto nezávadná, můžete ji odloupnout a při pravidelném používání a dobré údržbě seasoningu sama časem zmizí.

PROCES RE-SEASONINGU

Pokud omylem nádobí umyjete v myčce nádobí nebo jakýmkoli jiným způsobem poškodíte vrstvu seasoningu, je potřeba provést tzv. re-seasoning (tj. opět vytvořit základní vrstvu seasoningu). Video, jak na to, naleznete na www.lodge.cz.