

Zománcozott öntöttvas bográcsok

Gázégő felett és szabad tűzön is használható.

Ügyeljen rá, hogy a bográcsot stabil, egyenes felületen felállított állványra akassza fel. Használat közben a bogrács és bográcsfül felforrósodhat, sütőkesztyű használata javasolt.

Keverés közben ügyeljen rá, hogy a bogrács ne billenjen meg! A kiömlő étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Használat közben tartsa távol a gyerekeket, háziállatokat!

Tisztítása: Először hagyja a bográcsot teljesen kihűlni. Ha forró zománcozott edényt tesz hideg vízbe, a hőmérséklet hirtelen változása hősokkot okozhat és megrepedhet a zománc.

Ha kihűlt, mossa el a bográcsot meleg vízzel és mosogatószerrel, mosószivaccsal. Ne használjon fém szivacsot vagy acélgyapotot, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

A leégett ételek eltávolításához használjon szilikon vagy műanyag kaparót, amely nem károsítja a zománcot. Az bográcsot súrolás előtt áztathatja meleg mosogatószeres vízben.

Alaposan öblítse le és szárítsa meg a bográcsot, mielőtt eltenné. Amennyiben a bogrács kialakítása olyan, a zománc nélküli részeket kenje be zsírral vagy olajjal a rozsdásodás elkerülése végett.

A makacs foltok eltávolítása: Egy kis tálban keverje össze a szóda bikarbónát vízzel, hogy sűrű paszta legyen. Vigye fel a pasztát a bográcsba puha szivaccsal, és körkörös mozdulatokkal dörzsölje meg. Ez a keverék enyhén koptató, így eltávolítja a foltokat, de nem károsítja a zománcot. Amint a foltok eltűnnek, öblítse le a bográcsot és alaposan szárítsa meg.

Tárolás:

A öntöttvas edények tárolására a hűvös, szellős, száraz helyek alkalmasak. Ügyeljünk arra, hogy ne tartsuk meleg, párás helyen, mert ilyen körülmények között könnyen elindulhat a rozsdaképződés.