

## Vas-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!

Használat után a bográcsot hagyja teljesen lehűlni, majd meleg semleges mosogatószerrel mossa el. Ne használjon karcosodást okozó szereket illetve eszközöket!

**A beavatás:** Első használat előtt mindenképpen be kell avatni a vas/öntöttvas bográcsot. Ehhez óvatosan mosószeres vízzel mossuk el, majd töröljük szárazra egy puha ronggyal vagy papírtörülővel. Hagyjuk megszáradni, majd kenjük be olajjal és hevítjük füstölésig. Hűtsük le, és kétszer-háromszor ismételjük meg a folyamatot. Ezután a bográcsot alaposan mossuk el, töröljük szárazra.

**Tisztítás, karbantartás:** A bogrács gondos ápolására nemcsak a beavatás során, hanem minden egyes használat után szükség van.

Fontos, hogy minden főzés után alaposan mossuk el, és kenjük be vékonyan zsírral, olajjal.

Áztatni, mosogatógépben mosni nem szabad. Citrusleveket és citrusalapú mosogatószerrel tilos használni. Miután a bográcsot leöblítettük, alaposan töröljük szárazra egy konyharuhával, és 10 percig melegítjük a tűzhelyen alacsony lángon, hogy elpárologjon az esetleges nedvesség. Amikor a bogrács teljesen kiszáradt, a felületét főzőolajjal vagy zsírral kenjük be. A zsír védőbevonatként szolgál, ami egyrészt megakadályozza a rozsdásodást, másrészt táplálja azokat a természetes fűszerező rétegeket, amelyeket a sütés-főzés során felépítettünk a bográcsunkban.

A kenéshez többféle olajat és zsírt alkalmazhatunk. Ha mindennap használjuk a bográcsot, az olívaolaj és a szőlőmagolaj is megfelelő. Ha egy vagy több hétig nem főzünk az edényben, akkor érdemesebb kókuszolajjal, szalonnával vagy étolajjal átkenni.

Savas ételek készítését a vas/öntöttvas bográcsban nem javasoljuk, mert pl. a citrom, a paradicsom, a bor és az ecet foltos főzési felületet hagynak maguk után, ami jelentősen csökkentheti az edény élettartamát.

### Tárolás:

A vas/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.