



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ Славянский Мир, 28, подъезд 7, 8
 2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ "Город хобби" 2 этаж
- 8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru**

Как прокалить алюминиевый казан

Выбор места и подготовка кухни

При прокаливании казан будет источать неприятный запах и едкий дым, поэтому обжигать его лучше на улице. Если такой возможности нет, то сделайте это в хорошо проветриваемом помещении. Если прокаливать казан решили на кухне, то откройте окно и включите вытяжку, уберите весь лишний текстиль. Кухонную дверь плотно закройте, если между полом и кухонной дверью есть щель, заткните ее.

Прокаливание алюминиевого казана

Место выбрано. Для прокаливании казана на улице подойдет костер, над кострищем установите специальную треногу. Если треноги нет, то подставку можно сделать из камней или кирпичей. Также можно использовать мангал или уличную печь. Дома подойдет газовая или электрическая плита, и конечно же печка.

У алюминия температура плавления ниже, чем у чугуна, а теплопроводность выше. Тем не менее, процесс прокаливании нового алюминиевого казана может занять от двух и более часов.

Прежде чем приступать к прокаливанию, казан следует помыть теплой водой без применения моющих средств и насухо вытереть.

Для прокаливании нам понадобятся:

- Соль (количество соли зависит объема казана);
- Масло растительного или животного происхождения.

Соль впитает все лишнее, что осталось с завода, и выступит абсорбентом, а масло создаст первый слой антипригарного покрытия.

1. В вымытый и вытертый казан насыпаем соль, насыпаем до тех пор, пока расстояние между солью и краем казан не менее 1-2 см;
2. Если вы решили прокалить казан дома на кухонной плите, то ставьте его на самую большую конфорку. Если же на печи, есть конфорки со съёмными кольцами, то выбирайте диаметр с минимальной разницей с диаметром казана, а остальные кольца можно убрать;
3. При нагревании казан начнет отдавать соли техническое масло, которое осталось на нем с производства. Соль нужно постоянно помешивать. Когда соль потемнеет, казан можно снять с огня. Дайте казану остыть самому. Алюминиевый казан не любит резких перепадов температуры, ведь это может его деформировать или повредить;
4. Когда казан уже остыл соль можно высыпать. Соль после прокаливании нельзя использовать в приготовлении еды. Казан нужно снова помыть теплой водой без моющих средств и насухо вытереть;
5. Ставим казан на огонь, наливаем в него масло. Количество масла зависит от объема казана, ориентируйтесь на 2-3 см от дна. Огонь должен быть слабым, чтоб избежать вспышек огня, на малом огне масло будет меньше чадить. Казан с прогретым маслом необходимо постоянно поворачивать, масло должно омыть все стенки казана. Этот шаг занимает около часа;
6. Снова снимаем казан с огня и даем ему остыть естественным образом. Не спешите выливать масло в канализацию, такое масло можно использовать как гидрозащитную пропитку древесины. Ни в коем случае не используйте масло после прокаливании в приготовлении пищи;
7. Когда казан уже остыл, а масло слито, его обдают кипятком и снова вытирают насухо.

На этом прокаливании вашего нового алюминиевого казана закончено. Теперь вы можете в нем готовить.



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ Славянский Мир, 28, подъезд 7, 8
2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ "Город хобби" 2 этаж

8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru

Инструкция по эксплуатации алюминиевой посуды

Перед первым использованием тщательно промойте посуду с моющим средством, протрите и высушите её.

В результате использования посуды ее поверхность со временем может потемнеть (это процесс окисления алюминия). Чтобы поверхность посуды стала светлой, необходимо налить в неё воду, добавить 100 г. столового уксуса на 1 л. воды, а затем прокипятить её.

Нельзя хранить в алюминиевой посуде соленые и кислые продукты.

В алюминиевой посуде желательно готовить пищу, содержащую малое количество кислоты и соли, например: супы, каши, макароны, картофель.

Не соскабливайте пригоревшую еду, лучше сначала посуду замочить, а потом помыть.

Запрещается перегревать посуду перед готовкой пищи, так как она может деформироваться и прогореть.

Не повышайте температуру для быстрого приготовления пищи, иначе она может пригореть.

Не ставьте горячую посуду под холодную воду!

При соблюдении инструкции по эксплуатации литой алюминиевой посуды срок службы не ограничен.