

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 shelkoviput.ru**

Чугунный казан – посуда универсальная. В нем можно приготовить вкусные и разнообразные блюда: плов, томленое мясо, тушеные овощи, азу, ребрышки с луком. Им можно пользоваться и в городской квартире, и на природе для приготовления блюд на открытом огне.



Однако перед первым применением казан нужно подвергнуть специальной обработке – прокаливанию. Без данной процедуры приготовление нормальной еды в новой посуде попросту невозможно, так как полученная еда будет несъедобной.

Зачем прокаливать казан

Любую другую посуду перед первым применением достаточно промыть с моющим средством и ею уже можно пользоваться. Однако, новый чугунный казан следует обжечь перед использованием.

Дело в том, что при изготовлении чугунной посуды используется специальная техническая смазка. Ею обрабатывают форму для заливки изделия для легкого извлечения готовой посуды. Она защищает чугунные изделия от коррозии при хранении и транспортировке.

Однако во время приготовления пищи такая смазка смешивается с продуктами и придает им неприятный аромат и вкус. Употреблять такую пищу нельзя. Поэтому перед первым применением такая посуда прокаливается для полного устранения следов технической смазки.

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

Существует несколько способов обжига чугунного казана. Все они довольно просты, необходимо лишь четко следовать инструкции и соблюдать технику безопасности.

Как прокалить казан

Подготовка казана к первому использованию выполняется двумя способами – дома на газовой плите или в духовом шкафу, или на открытом огне на природе. Предпочтителен способ прокаливания на открытом огне, так как в это время техническая смазка начинает сгорать, образуя густой сизый дым и сажу.

Вдыхание продуктов сгорания опасно для здоровья. Но если нет никакой возможности сделать это на природе, ниже описана методика как правильно прокалить чугунок в домашних условиях.

Дома

Необходимо запастись солью и обеспечить постоянный приток большого количества свежего воздуха в помещение. Лучше всего открыть окна и включить вытяжку. В домашних условиях можно прокалить казан двумя способами: на плите и в духовке.





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

Для прокаливания в духовке нужно сделать следующее:

1. Казан ополаскивают теплой водой.
2. Духовку разогревают до отметки 200 градусов.
3. Посуду ставят на противень, дверцу духового шкафа закрывают. Когда смазка станет сгорать, из духовки начнет выходить сизый дым.
4. Как только дым перестанет выделяться, обжиг завершен. Казану дают остыть. После этого его промывают теплой водой без использования моющих средств для очистки от остатков сажи и вытирают насухо.

Прокаливание на плите – процесс чуть более трудоемкий:

1. Обмытый теплой водой казан ставят на плиту и включают огонь.
2. На дно холодной посуды высыпают пачку соли таким образом, чтобы она попала и на стенки казана.
3. При нагревании посуды соль нужно тщательно перемешивать, насыпая на стенки казана. Она начнет впитывать в себя смазку.
4. Когда соль станет светло-коричневого цвета, газ выключают.
5. Остывший казан тщательно очищают от остатков соли, промывают теплой водой и вытирают насухо.

Нужно помнить, что чугунная посуда нагревается до высоких температур. Ни в коем случае нельзя дотрагиваться до горячего казана голыми руками. Необходимо использовать толстые прихватки или в несколько раз сложенное сухое кухонное полотенце.

На открытом огне

Для обработки на открытом огне можно воспользоваться мангалом, печкой или просто развести костер. Казан промывают теплой водой и помещают на открытый огонь. При прокаливании начнет выделяться большое количество дыма, и казан начнет менять свой цвет. Нужно подождать, пока с поверхности исчезнут все темные пятна. После прокаливания казану дают остыть, а затем очищают от остатков сажи и промывают теплой водой.



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

Обработка казана после прокаливания

Однако прокаливания недостаточно. Если начать готовить в такой посуде пищу, то она начнет прилипать к стенкам казана. Следовательно, перед первым использованием казан нужно обработать маслом. Это может быть подсолнечное, льняное, кунжутное масло, а то и просто кулинарный жир.

Процедура выглядит следующим образом:

В казан наливают достаточное количество масла. При этом нужно следить, чтобы не образовывались подтеки с наружной стороны.

Когда масло нагреется, шумовкой или столовой ложкой следует осторожно поливать им стенки казана. Процедура занимает 15 – 20 минут. Если делать это дольше, то масло испарится с поверхности казана. После этого казану дают остыть, излишки масла выливают, а саму посуду протирают бумагой.

Таким образом, на поверхности чугуна образуется тонкий масляный слой, который впитывается в металл, и благодаря этому при приготовлении пища не прилипнет ко дну и стенкам посуды.

Чтобы правильно прокалить чугунный казан, не требуется специальных приспособлений и инструментов. Нужно тщательно следовать инструкциям и соблюдать технику безопасности.

Уход

Нелишне упомянуть о правильном уходе за изделием. После приготовления пищи еще горячую еду выкладывают в другую посуду. Казан промывают теплой водой без использования моющих средств, подгоревшие остатки пищи аккуратно счищают. После этого посуду насухо вытирают и убирают на место до следующего использования. Если через некоторое время пища опять прилипает к стенкам посуды, то процедуру обработки маслом проводят еще раз.