

Litínové pánve a nádoby 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 litínové nádoby 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.** Litínové nádoby **bez chemického povrchu, ošetřené jen zapečeným jedlým olejem (tzv. „seasoning“)** je určeno 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, kyselá 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.** Litínové nádoby **neslouží ke skladování hotového jídla!** Jakmile dovaříte a nádoby 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 nádoby slabou vrstvou jedlého oleje a vytřete papírovou utěrkou do sucha.** Oleje použijte takové množství, které obnoví lesk nádoby a nezanechá lepkavou vrstvu. Tím zachováte „seasoning“ a ochráníte nádoby před působením vlhkosti. **Litínové nádoby nepatří do myčky na nádoby!**