

Kvalita která Vydrží

Pět klíčových rozhodujících etap na cestě
k nadčasové americké značce Lodge Cast Iron



LODGE

• CAST IRON •

AMERICAN MADE SINCE 1896

HISTORICKÝ PŘEHLED FIRMY LODGE

Firma vznikla s nadšením. Orientovala se na rodinu. V těžkých chvílích jí nikdy nechyběla odolnost. Společnost Lodge Cast Iron má hodně společného s oblíbeným nádobím, které vyrábí. Od skromných začátků v South Pittsburgu v Tennessee se společnost Lodge Cast Iron rozrůstala, a to i v obtížných podmínkách, a její výrobky a inovace si vždy uchovaly dobré jméno.



1916

Lodge přechází od páry k elektrickým motorům



1931

Joseph Lodge umírá; syn Richard Leslie Lodge se stává prezidentem společnosti.



Zavádí se výrobní linky s formami a mechanizované systémy na dávkování písku.

1950



Vnuk William Leslie Kellermann se stává prezidentem společnosti

1973

1896

Joseph Lodge zakládá slévárnu Blacklock Foundry.



1910

Slévárna Blacklock Foundry vyhořela; Lodge zbuduje na stejném místě novou a pojmenuje ji Lodge Manufacturing Company.



1929

Začíná velká hospodářská krize; slévárna začíná vyrábět novinku – formu na zarážku do dveří, a tak může dále zaměstnancům platit.



Pravnuk Charles Richard Kellermann, Jr. se stává prezidentem společnosti



1949

Instaluje se první tvářecí stroj First Disamatic.

1965



1977

Vzniká současné logo Lodge.



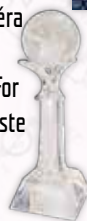
**1982**

První stánek na mezinárodní výstavě domácího zboží

Pravnuk Robert „Bob“ Finch Kellermann se stává prezidentem společnosti

**1984**

Lodge vyhrává Cenu guvernéra za snižování nebezpečných odpadů (Governor's Award For Excellence in Hazardous Waste Reduction)

**1994**

Lodge přichází s litinou s ošetřeným povrchem, která vyhrává cenu za nejlepší kuchyňský výrobek (Good Housekeeping's Good Buy Award)

**2002**

Robert „Bob“ Finch Kellermann se stává prvním výkonným ředitelem Lodge. Pravnuk Henry Ware Lodge se stává prezidentem společnosti.

2001**2005**

Lodge uvádí na trh litinu se smaltovaným povrchem



První příspěvky na Facebooku a Twitteru

2009**2012**

Lodge přichází s nádobím z uhlíkové oceli s ošetřeným povrchem.



Lodge rozšiřuje původní slévárnu.

2015**2017**

Dokončení výstavby nové slévárny a distribučního centra

Mike Otterman se stává výkonným ředitelem.

2019

RECEPT NA ÚSPĚCH

Společnost Lodge vyrábí litinu, ale zároveň vytváří odkaz, který spojuje lidi po celé generace. Na toto nepsané dědictví nikdy nezapomínáme a s každým kusem nádobí zacházíme s patřičnou péčí, protože je to náš dar, který bude mít své místo na vašem stole.

PROČ JE NAŠE LITINA NEJLEPŠÍ?

- **NA ZAČÁTKU JSOU NAŠE MATERIÁLY.**

Materiál kupujeme na domácím trhu od zavedených dodavatelů. Naše materiály a písky jsou certifikované a mají tu nejvyšší kvalitu.

- **PAK PŘIJDOU NA ŘADU NAŠI ZAMĚSTNANCI.**

Za roky své existence si společnost Lodge získala dobré jméno díky svým kvalitním výrobkům. Dobrá reputace se vytváří už ve slévárně, kde naši zaměstnanci nesou vlastní odpovědnost za každý kus, který jim projde rukama. Díky proškolení a vzdělávání mohou všichni zaměstnanci provádět kontrolu komponentů, se kterými pracují, aby se přesvědčili, že náš hotový výrobek bude jednoduše nejlepší.

- **ÚSPĚCHY JSOU VÝSLEDKEM PROMYŠLENÉHO VÝVOJE.**

Ve společnosti Lodge si bereme zkušenosti a připomínky zákazníků k srdci. Kombinujeme zkoušky s novými poznatky a průmyslovými novinkami, abychom splnili požadavky zákazníků a drželi krok s masovou výrobou.

NESTAČÍ, ABYSTE NÁM JENOM VĚŘILI ...

„Litina je v současnosti nejžádanějším druhem nádobí na trhu, při tom ji používaly už naše babičky! A věděly proč. Na litině připravíte perfektní vajíčka a upečete úžasné ovocné koláče. Litina se hodí pro celou řadu použití, má přirozený nepřilnavý povrch a schopnost udržet teplo. Navíc je odolná a má dlouhou životnost.“ — z časopisu Centennial Kitchen's Cooking with Cast Iron

Určitě chcete litinou pánev. Popravdě, je to jediná pánev, jakou potřebujete. Je to přesně ta pánev, kterou bych si vzal na opuštěný ostrov.“ — Matt Duckor v časopise Epicurious

„Neexistuje žádná jiná pánev, která by tak dobře udržovala teplo.“ — Fine Cooking

Surové železo



Ocel



Litinové odlitky



Mike, Kontrola jakosti



Lajuana, Balicí odd.



Gwen, Distribuční centr.



Rick, Mezinár. distr. centr.



Licí vana



Kontrola teploty



Balení hotových výrobků

Ingredients:

- Raw materials:
- Pile of Pig Iron
- Pile of Scrap Steel
- Pile of Recycled Iron
- Truckload of Sand
- Pinch (or 2) of Ingenuity

Tools:

Furnace / Molding machine

Instructions:

- Heat raw materials in furnace
- Transfer melted iron to sand molding machine
- Remove the sand and wash the cookware
- Season the cookware
- Inspect, label, and box cookware for shipping

Note: Add ingenuity throughout process to constant enhance and improve the quality of cast iron cookware

Litínové pánve Lodge poznáte podle rukojeti ve tvaru slzy, což je chráněný designový prvek, který je součástí značky Lodge od jejich prvopočátků.

Charakteristický povrch je výsledkem odlévání do pískové formy a usnadňuje tvorbu seasoningu v průběhu času.



CO JE TO ZA BUBLINU?

Přímo ve výrobě u společnosti Lodge se litinové nádobí ošetřuje 100%ním sójovým olejem, který se zapéká při vysoké teplotě do povrchu. Během tohoto procesu je nádobí zavěšeno, aby se povrch správně ošetřil a osušil. Na některých nových kusech nádobí se tak může vytvořit viditelná „bublinka“, které se říká úkap. Jedná se místo, kde nedošlo k dokonalému přilnutí oleje k povrchu nádobí. Bublina se může odloupnout a zůstane po ní světle hnědá ploška, což je první vrstva ochranné vrstvy. Pokud k tomu dojde, je nádobí zcela nezávadné a hnědý bod časem zmizí, jak budete nádobí používat a pravidelně ošetřovat.



Kvalitní ingredience, zkušení řemeslníci a produkt, kterého si cení jak ti, kdo ho vytvářejí, tak ti, kdo si ho kupují – přesně to potřebujete, chcete-li v Americe vyrobit prvotřídní litinové nádobí.



NEVĚŘTE MÝTŮM

BUSTED

LITINA – I když se litinové nádobí používá už celá staletí, současné materiály a hotové výrobky jsou mnohem dokonalejší díky novým poznatkům vědy a technologiím. I přes tyto vědecky podložené inovace někteří lidé stále šíří mýty o používání, vzhledu a údržbě litinového nádobí. Proto chceme vyvrátit nepravdy, které se týkají litinového nádobí Lodge.

MÝTUS: NEČISTĚTE NÁDOBÍ SAPONÁTEM!

Povrchová úprava je hodně odolná. Trocha saponátu a vody ani vydrhnutí kartáčem jí neuškodí.

MÝTUS: POVRCH NÁDOBÍ JE DRSNÝ!

A tak to má být! Hrubý povrch nádobí je výsledkem odlévání. Navíc napomáhá při průběžné údržbě povrchu.

MÝTUS: NA NÁDOBÍ SE OBJEVILA REZ. TEĎ UŽ JE K NIČEMU.

Zamyslete se! Rez se sice může na litinovém nádobí objevit, ale není to nic, čeho byste se měli obávat. Se rzí si snadno poradíte. Podělíme se o pár tipů, jak předejít opakovanému rezavění – především opakovaně ošetřujte povrch nádobí tenkou vrstvou oleje nebo tuku. Rezavění omezíte i tehdy, pokud ihned po každém použití nádobí důkladně osušíte. Voda se nebude usazovat na povrchu a rez nebude mít šanci.

MÝTUS: NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ NÁČINÍ, PROTOŽE LITINU POŠKRÁBE.

Litina a je nejodolnější kov, jaký se dá v našich kuchyních najít. Suroviny v hrnci (pánvi) můžete míchat, obracet apod. jakýmkoli náčiním — silikonový, dřevěným i kovovým.

MÝTUS: NENÍ BEZPEČNÉ POUŽÍVAT LITINOVÉ NÁDOBÍ NA SKLOKERAMICKÉ DESCE.

Nádobí Lodge je naprosto bezpečné na různých zdrojích tepla, včetně sklokeramických desek. Stačí, když budete s nádobím na sklokeramické desce zacházet opatrně, aby vám nevyklouzlo z rukou. Když bude pokrm hotový, nádobí dejte ze sklokeramické desky pryč.

MÝTUS: MÁM NOVÉ LITINOVÉ NÁDOBÍ, ALE NEŽ HO POUŽIJU, MUSÍM OŠETŘIT JEHO POVRCH.

Máme pro vás výbornou zprávu - my už jsme to udělali za vás! Na povrch nádobí jsme nastříkali tenoučkou vrstvou rostlinného oleje a za vysoké tepoty jsme ho zapekli ve velké peci. Povrch nádobí je tedy dobře ošetřený ještě před tím, než opustí brány slévárny.

MÝTUS: V LITINOVÉM NÁDOBÍ NIKDY NEVAŘTE KYSELÉ ANI ZÁSADITÉ POKRMY.

Pokud takové suroviny upravujete v malém množství v zánovném litinovém nádobí, je všechno v pořádku. Velké množství kyselých nebo zásaditých potravin mohou narušovat ochranný povrch, pokud se tepelně upravují po dlouhou dobu.

MÝTUS: LITINOVÉ NÁDOBÍ MÁ POVRCH OŠETŘENÝ VÝROBCEM, TAKŽE UŽ SE O NĚJ DÁL NE-MUSÍM STARAT.

Pravda je, že vaše nové nádobí je ošetřené a můžete ho rovnou použít. Je ale důležité, abyste se po každém vaření o povrch nádobí pořádně postarali. Omyjte ho horkou vodou, důkladně osušte a pečlivě do něj vetřete olej — a je to!

MÝTUS: LITINOVÉ NÁDOBÍ JE NEROZBITNÉ.

Litinové nádobí je neuvěřitelně odolné, ale ne nezničitelné. Nezapomínejte, že litina se neohne, ale rovnou rozlomí a že s ní musíte zacházet opatrně jako s každým jiným nádobím.

MÝTUS: KDYŽ JE TO NÁDOBÍ ČERNÉ, TAK UŽ MÁ OŠETŘENÝ POVRCH.

Na rozdíl od jiných výrobců, kteří používají k dosažení lesklého černého povrchu barvu, společnost Lodge používá k údržbě povrchu litiny výhradně 100%ně přírodní suroviny. Olej se do povrchu zapéká během výrobního procesu a černá patina, která tak vznikne, je tvořena vrstvou uhlíku, která se vytvoří na povrchu litinového hrnce nebo pánve.

3 KROKY SPRÁVNÉ PÉČE O NÁDOBÍ

1. Nádobí myjte horkou vodou a pevným kartáčem. (Mycí prostředek můžete, ale nemusíte použít.)
2. Důkladně opláchněte a osušte.
3. Vnitřní i vnější povrch nádobí ošetřete velmi tenkou rovnoměrnou vrstvou pokrmového tuku nebo kuchyňského oleje podle vlastního výběru. Když bude vrstva oleje příliš silná, bude povrch nádobí lepivý.



OPAKOVANÉ OŠETŘENÍ POVRCHU VAŠEHO NÁDOBÍ

Nejdříve nádobí, které jste delší dobu neošetřovali nebo na kterém se objevila rez, očistěte kartáčem. Potom zopakujte 3 shora uvedené kroky a celý postup dokončete následovně:

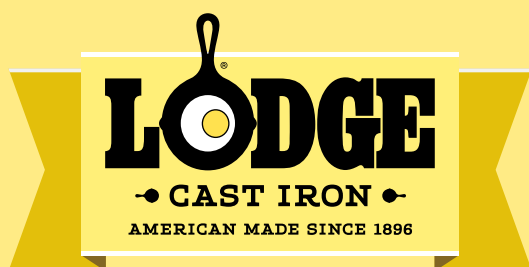
- Na spodní mřížku trouby rozložte alobal, do kterého se zachytí odkapávající olej.
- Nastavte teplotu na 180 – 200° C.
- Pánev nebo hrnc vložte dnem vzhůru na horní mřížku trouby; na dně se tak nebude vytvářet olejová skvrna.
- Alespoň hodinu nechte nádobí ve vyhřáté troubě. Až hodina uplyne, troubu vypněte, nádobí ale nevynádejte. Nechte ho postupně zchladit uvnitř vypnuté trouby.
- Nádobí ukládejte nezakryté poklicí na suchém místě.

Tento postup opakujte tak dlouho, jak to bude nutné a dokud nebude povrch ošetřený podle vašich představ.

JAK DOCÍLIT TĚCH NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ, KDYŽ POUŽÍVÁTE LITINOVÉ NÁDOBÍ

- Protože litina zadržuje teplo lépe než jiné druhy nádobí, obvykle nemusíte nastavovat při vaření stejně vysokou teplotu, jako při vaření v nerezovém nebo hliníkovém nádobí. Postupně zhruba 4-5 minut litinovou nádobu předeřívajte a teprve potom do ní vložte suroviny. Protože se litina zahřívá pomaleji než ostatní materiály, je zaručeno, že se vaše litinová pánev nebo hrnc rovnoměrně zahřeje dřív, než do nich vložíte příslušné suroviny. Když se pánev nebo hrnc předeřívá, můžete teplotu snížit, protože litina bude teplo z hořáku nebo ploténky i dál absorbovat.
- Než do předeříváté pánve nebo hrnce přidáte suroviny, kápněte do nich trochu oleje nebo vložte kousek másla. Tím se zmírní připekání surovin. Čím častěji budete litinové nádobí používat, tím masnější a hladší bude jeho varný povrch a suroviny se na něj nebudou přichytávat.

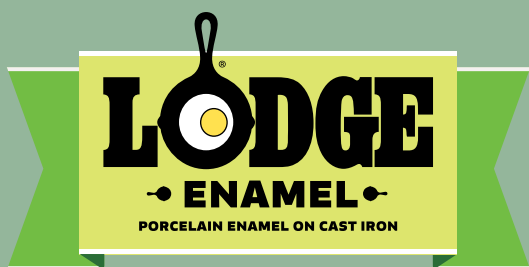




Coby jediná ucelená řada litinového nádobí s ošetřeným povrchem, která se vyrábí v Americe, se výrobky Lodge mohou pochlubit kvalitou, která víc než sto let nenašla přemožitele. Jen litinové nádobí umožňuje rovnoměrné rozšíření tepla, různé druhy tepelných úprav, dlouhou životnost a snadné mytí. Pokud máte holandskou troubu, gril nebo revoluční univerzální hrnec Cook-It-All, můžete si přípravu jídla užít i v přírodě. Je to skutečný zážitek, o který se jistě rádi podělíte s dalšími strávníky. Kupte si i naše barevné a vysoce funkční doplňky k zacházení s horkým nádobím, pro hezčí prezentaci jídel a větší prodej.



Vedle litinového nádobí společnost Lodge začali s výrobou ocelového nádobí s ošetřeným povrchem. 100%ní odlehčená uhlíková ocel snese velký žár. Vyrobeno v USA, povrch je ošetřený přímo při výrobě, působí přirozeně a snadno se čistí.



Lodge rozvíjí tradici excelentní výroby kombinací litiny a krásného porcelánového emailu. Vynikající schopnost zadržet teplo podtrhne skvělé chutě pokrmů a díky emailovému povrchu lze v nádobě pokrmy marinovat a dávat do chladničky.



Naše řada krásného, odolného kameninového nádobí s porcelánovým emailem je vyrobena z přírodního kaolínu. Glazovaný povrch je k dostání v mnoha živých barvách, které zaručí stylové stolování. Toto nádobí je ideální pro originální přílohy, oku lahodící hlavní chody i báječné dezerty.



BUY IT

Grilování CZ s.r.o.
(distributor pro ČR a SR)
Vilémov 283,
582 83 Vilémov u Golčova Jeníkova
Tel.: +420 608 512 393
E-mail: info@lodge.cz