



# péče o *vaše nové* LITINOVÉ NÁDOBÍ

Už jste se někdy zamilovali do kusu nádobí?  
Pokud ne, připravte se na to. Je mnoho důvodů proč kuchaři  
a kuchařky milují své litinové pánve a hrnce. Zde nabízíme několik  
tipů na to, jak vytěžit z vašeho vaření to nejlepší.

# ABY VÁM NÁDOBÍ VYDRŽELO STO LET



Litinové nádobí nemyjte ihned po ukončení vaření, myjte ho ručně mírným přípravkem na nádobí nebo pouze vodou. Po umytí pečlivě osušte nádobí látkovou či papírovou utěrkou. Potřete nádobí velice slabou vrstvou rostlinného oleje, dokud je ještě teplé po umytí. Uchovávejte vaše nádobí na suchém místě. A je to! Právě tak budete chránit vaše budoucí dědictví.

## ZÁKLADY SEASONINGU

Seasoning je jednoduše olej zapečený do litiny tak, aby zajistil její přirozený nepřilnavý povrch. Lodge před-upravuje všechno své nádobí pouze sojovým olejem. Seasoning je neustálý proces, jenž se zlepšuje tím, čím více vaříte. S některými jidly budete muset na začátku používání nového kusu nádobí použít trochu více oleje či másla. Kyselá jídla jako jsou např. rajčata a fazole byste měli vařit v nádobí až poté, co se vytvoří dobrý seasoning. Myčky nádobí, drátěnky a agresivní mycí prostředky na litinu nepatří – mohly by seasoning poničit.

## POJĎME VAŘIT!

Každý kus nového nádobí opláchněte a osušte před prvním použitím. Používejte jakékoli kuchyňské potřeby, i ty kovové. Nádobí nemá žádný chemický nátěr, který by se mohl poškodit. Na hladkých površích vždy litinové nádobí zvedejte, posouvání by mohlo tyto povrchy poškrábat. Chraňte své ruce, rukojeti mohou být velice horké. Litina se chová nejlépe, je-li zahřívána a ochlazována postupně. Litina skvěle udržuje teplo a jen zřídka vyžaduje zahřátí na velmi vysokou teplotu.



Vaše nové nádobí bude jako doma na jakémkoliv tepelném zdroji uvnitř i venku s výjimkou mikrovlnné trouby.

## **REZ? NEPANIKAŘTE, NENÍ TO ZNIČENÉ**

Bez ochranného seasoningu může litina ztrácet barvu nebo dokonce rezivět.

Pomoc je jednoduchá. Prostě oškrábejte postižená místa drátěnkou, opláchněte, osušte a znovu potřete rostlinným olejem.

Pokud problémy přetrvávají, budete muset opět provést „re-seasoning“. Instrukce naleznete na našich webových stránkách [www.lodge.cz](http://www.lodge.cz)

## **MÁTE NAŠI LODGE POKLICI?**

Skleněné poklice mohou přijít do trouby až do teploty 200° C, do myčky, ale ne do mikrovlnné trouby. O všechny litinové poklice se starejte stejně jako o hrnce či pánve. Při skladování poklic vložte mezi poklici a hrnec papírovou utěrku, čímž předejdete vytváření vlhkosti mezi hrncem (pánví) a poklicí.

## **ZAKOUPILI JSTE LITINOVÝ TÁL?**

Pokud je tál velikostně na 2 hořáky, zahřívajte oba konce stejnoměrně (možná se vám to nebude dařit na indukci). Všechny tály fungují nejlépe, pokud se zahřívají postupně a rovnoměrně.

## **CHETE SE DOVĚDĚT VÍCE?**

Máte-li nějaké dotazy nebo připomínky, navštivte prosím naše webové stránky [www.lodge.cz](http://www.lodge.cz) Stránky obsahují recepty, videa, další produkty Logde, informace o naší společnosti a historii.

# 100 YEARS & STILL COOKING

Rodina Lodge vyrábí své prvotřídní litinové nádoby ve svých slévárnách v Tennessee od roku 1896. Počínaje surovinami a procesem seasoningu konče, dál a dál vytváříme tu nejvyšší kvalitu, jež dáváme do každého produktu, který vyrobíme.

Jako jediný americký výrobce litinového nádobí jsme pyšní na to, že neseme odkaz toho, co započal náš praděd Joseph Lodge. Nejen že vyrábíme produkty, současně vytváříme i dědictví, které spojuje lidi po celé generace.

*A teď pojďme jíst!*



Distributor pro ČR a SR:  
GRILOVÁNÍ CZ s.r.o., Vilémov 283, 582 83 Vilémov

[www.facebook.com/LodgeCastIron](http://www.facebook.com/LodgeCastIron)