

## Jak konserwować naczynie żeliwne niepowlekane?

1. **Fabryczna impregnacja.** Fabrycznie nowe naczynie żeliwne przychodzi zwykle fabrycznie zaimpregnowana na gorąco olejem roślinnym. Wystarczy ją wypłukać i jest gotowa do użytku. (Jeśli nie jest zaimpregnowana fabrycznie, zwykle jest pokryta jakimś rodzajem wosku, dla zabezpieczenia przed korozją. Należy najpierw usunąć ten wosk, a potem zaimpregnować patelnię – tzw. olejowanie na gorąco).
2. **Olejowanie na gorąco.** Raz na czas warto wykonać konserwację na gorąco, podobną do tej wykonywanej przez producenta przed przekazaniem produktu do sprzedaży. W domowych warunkach polega to na tym, że obficie przetartą olejem roślinnym patelnię wstawia się do piekarnika i “wypieka” w wysokiej temperaturze do czasu, gdy ścianki i dno patelni wchłoną olej, którymi zostały pokryte. Ponieważ niektóre patelnie nie nadają się do włożenia do piekarnika (przede wszystkim patelnie z drewnianymi rączkami), należy je wtedy po prostu rozgrzać na płycie kuchenki. Warto mieć świadomość, że wypiekane patelnie dymią!
3. **Proste olejowanie.** Najpowszechniejsza, codzienna konserwacja patelni żeliwnej polega na przetarciu jej od wewnątrz olejem roślinnym (np. gąbką). Nadmiar oleju można zetrzeć papierowym ręcznikiem.
4. **Rozgrzewanie z solą.** Jeśli smażone potrawy zaczynają mieć tendencję przywierania do dna patelni, można wykonać prosty zabieg. Na dno patelni żeliwnej nasypuje się cienką warstwę soli kuchennej, a potem stawia się patelnię na kuchence i rozgrzewa, dbając o to, aby sól nie przywierała do dna. Potem trzeba usunąć sól (np. papierowym ręcznikiem), a patelnia jest gotowa do użytku.
5. **Przechowywanie .** Naczynie żeliwne należy zawsze przechowywać dokładnie wysuszoną, najlepiej w przewiewnym miejscu, jako że żeliwo jest podatne na korozję. Nie przechowuj patelni przykrytej pokrywką.
6. **Usuwanie ewentualnej korozji.** Jeśli w wyniku nieprawidłowego użytkowania na żeliwnej powierzchni patelni pojawią się plamy korozji, należy je zetrzeć gąbką lub szczotką, a potem dokonać konserwacji olejem na gorąco i zetrzeć papierowym ręcznikiem. Taką czynność można powtórzyć kilkakrotnie.
7. **Mycie naczyń żeliwnego** – należy myć tylko wodą, bez użycia detergentów. Jeśli jednak patelnia zostanie bardzo mocno zabrudzona podczas smażenia, możesz użyć soli kuchennej jako naturalnego detergentu. W tym celu, do umytej już wodą patelni wsypujesz trochę soli i czyścisz gąbką, tak samo, jakbyś używał(a) popularnego proszku do czyszczenia zabrudzonych naczyń.

## O czym jeszcze warto pamiętać

- **Nigdy nie zostawiaj naczyń zanurzonego w wodzie.** Umyj ją pod bieżącą wodą, ale nie zostawiaj w zlewie pełnym wody, by rozmiękła. Po umyciu wytrzyj ją papierowym ręcznikiem lub czystą szmatką do sucha.
- Warto jest tak umyte naczynie postawić teraz na kuchence i jeszcze przez chwilę lekko rozgrzać, aby usunąć pozostałości wilgoci, zapobiegając korozji. Po zdjęciu z kuchenki, jeszcze ciepłe naczynie dobrze będzie natrzeć olejem na zimno. Nie używamy również twardych przyborów ze stali.
- **Nigdy nie przechowuj potraw w żeliwnym naczyniu.** Prowadzi to z jednej strony do korozji, z drugiej, potrawy mogą nabrać metalicznego posmaku.