



**Руководство по запуску чугунной голландской печи
GetHof**

Модели: CID-4L, CID-7L, CID-10L, CID-4LS, CID-7LS

Руководство по запуску голландской печи из чугуна

Благодарим Вас за покупку изделия нашей марки!
Мы гарантируем Вам высокое качество и долгий срок службы нашего изделия.

Обжиг чугунной голландской печи необходим из-за технологии изготовления посуды. Чтобы изделие из чугуна после отливки легче выходило из прессовочной формы, его обильно заливают промышленными маслами. Масло служит смазкой и одновременно создает устойчивую пленку, защищающую металл голландской печи от коррозии.

Поэтому новую голландскую печь надо прокалить, чтобы убрать техническое масло, а также покрыть печь пленкой из пищевого масла, которая будет иметь антипригарные и антикоррозийные свойства.

Помните: готовить в пищу в необработанной голландской печи нельзя!

Порядок запуска новой голландской печи:

1) Перед прокалкой новой голландской печи необходимо убрать техническое масло. Печь следует тщательно промыть в горячей воде губкой и моющим средством.

2) После мойки, насухо протрите печь чистой тряпочкой или бумажными полотенцами.

Важно! Первая мойка – это единственный раз, когда стоит использовать моющие средства для посуды.

3) Переходим к прокалке. Включите вашу газовую плиту, уровень огня чуть выше среднего. Обязательно соблюдайте все правила безопасности, уберите все пожароопасные предметы на расстояние полутора метров от плиты. Поставьте голландскую печь на огонь, и нагревайте её. Через несколько минут от печи пойдет белый дым, и она начнет менять цвет на более светлый, это признак выгорающего масла. После того как голландская печь полностью поменяет цвет и перестанет дымить, выключите плиту и остудите печь естественным способом.

Важно! Не заливайте в разогретую голландскую печь холодную воду с целью остудить её— это приведёт к резкому перепаду температур и печь может треснуть.

4) Когда печь остынет, ополосните его проточной тёплой водой и сразу же протрите её насухо полотенцем.

5) Поставьте голландскую печь на средний огонь и залейте в неё небольшое количество масла, 200-500 гр, в зависимости от её объема, начинайте помешивать масло, поливая им стенки голландской печи. На данном этапе для распределения масла можно использовать шумовку, лопатку или даже силиконовую кисточку.

Теперь следует дождаться появления небольшого белого дыма, как только это произойдет, снимите печь с огня и слейте все масло. Будьте внимательны нельзя перегревать масло в голландской печи, оно может перегореть и не закрепиться на поверхности чугуна или даже вспыхнуть.

Важно! Для прокаливания голландской печи лучше всего подойдет густое масло (кунжутное, льняное), но подойдут и обычные масла (подсолнечное, оливковое), а также кулинарный жир и смалец.

6) Протрите печь салфеткой, если после прокалики на салфетке остались только следы чистого масла, то поздравляем, процедура подготовки проведена успешно. Ваша голландская печь готова к работе.

Важно запомнить, что с момента прокалики, голландскую печь нельзя мыть, используя моющие средства. Для очистки печи после готовки стоит использовать тёплую воду, бамбуковую щётку и тряпочку.

Процесс прокалки голландской печи в дровяной печи или на костре аналогичен вышеописанному.

Рассмотрим и другие методы подготовки новой чугунной голландской печи:

Метод № 2: духовой шкаф

1) Вымытая и хорошо высушенная голландская печь устанавливается в сильно прогретую духовку. Оставьте посуду прокаливаться, главным показателем удаления технического масла будет: печь перестанет дымить, и изменит свой цвет.

2) После удачного выгорания технического масла с поверхности голландской печи, необходимо достать её из духовки, используйте плотные рукавицы, во избежание ожогов. Дождитесь остывания печи, ополосните её проточной тёплой водой и сразу же протрите его насухо полотенцем.

3) Налейте в голландскую печь небольшое количество масла и распределите его по всей поверхности, печь необходимо вернуть обратно в духовку на 20-30 минут.

Повторяйте шаг 3, пока масляной слой не перестанет быть липким, обычно 3-4 циклов достаточно для получения идеального масляного нагара.

Метод № 3: поваренная соль или песок

Обычно этот метод используется, когда вы какое-то время не пользовались чугунной посудой и она покрылась ржавчиной, абразивные вещества, такие как соль или песок отлично удаляют ржавчину с поверхности. Прокаливание проводится по аналогии с предыдущими методами, только для усиления эффекта используются абразивы. Наилучшим вариантом будет соль крупного помола – сорт «экстра» не подойдет.

1) Обмытая голландская печь устанавливается на открытый огонь или плиту средней мощности. Пока чаша холодная, засыпьте на дно 0,5-1 кг поваренной соли (в зависимости от объема печи). По мере нагревания помешивайте соль шумовкой, распространяя ее на все стенки голландской печи – она будет постепенно удалять следы ржавчины и старое масло. Когда соль приобретет светло-коричневый оттенок, чаша станет светлой, и от печи перестанет идти дым, процесс можно считать завершенным. Высыпьте соль и дайте голландской печи остыть.

2) Как только печь остынет, ополосните её проточной тёплой водой и сразу же протрите его насухо полотенцем.

Далее проделайте процедуру прокалки, с маслом описанную выше.

Процедура очистки голландской печи:

1) После окончания готовки какого-либо блюда на стенках и дне голландской печи могут оставаться частички пищи. Вам необходимо поставить печь на огонь, параллельно вскипятить немного воды. После появления небольшого белого дыма исходящего от стенок печи, вылейте кипяток в голландскую печь, после чего с помощью шумовки или бамбуковой щётки тщательно очистите поверхность.

2) Как только печь будет чистой, вылейте воду и протрите её сухим полотенцем или салфеткой.

Важно! Шаги 1-2 рекомендуется повторять 1-2 раза, для полной очистки голландской печи.

Важно! Если объём печи достаточно большой и вылить всю воду разом невозможно, то используйте половник.

3) Налейте немного масла в печь и тщательно разотрите его по всей поверхности чистым сухим полотенцем или салфеткой.

4) Поздравляем, ваша голландская печь защищена от внешних воздействий во время хранения, данная процедура называется «консервацией».

Процедура подготовки голландской печи к работе после хранения:

1) Для расконсервирования чугунной печи после хранения необходимо выполнить обратную процедуру, а также нанести новый антипригарный масляной слой.

2) Вам необходимо поставить печь на огонь, параллельно вскипятить немного воды. После появления небольшого белого дыма исходящего от стенок печи, вылейте кипяток в голландскую печь, возникнет эффект бурного кипения и парообразования в этот момент вода соберёт на себя остатки масла консервации, находящегося на стенках чугунной посуды.

3) После удаления масла, слейте воду и насухо протрите печь чистым полотенцем или салфеткой.

Важно! Если объём печи достаточно большой и вылить всю воду разом невозможно, то используйте половник.

4) Налейте немного масла на стенки голландской печи.

5) Поздравляем, ваша печь готова к работе с новым антипригарным масляным слоем.

Процесс мойки голландской печи после приготовления пищи, а также процесс его расконсервирования после хранения, на первый взгляд, может показаться вам сложным. На самом деле это не так, когда вы проверите это на практике, то поймете, что это даже проще чем мыть, к примеру, кастрюлю, после приготовления первых блюд.

Блюда в такой голландской печи получатся потрясающе ароматными, максимально полезными и вкусными.

Чтобы подготовленная голландская печь служила долго, мы рекомендуем придерживаться следующих правил:

- не использовать агрессивные пенящиеся и абразивные средства для мытья;
- поддерживать масляную пленку на поверхности – она служит антипригарным покрытием и защищает металл от коррозии;
- для ухода использовать чистую горячую воду и насухо вытирать чугунную посуду салфеткой;
- если к стенкам посуды ничего не пристало, мытье можно заменить протиранием бумажным полотенцем;
- приготовленное блюдо оставлять в голландской печи нельзя, сразу по окончании готовки его необходимо переложить в другую посуду.