INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA NACZYŃ ,KOCIOŁKÓW ŻELIWNYCH

Podczas mycia musimy zrezygnować z stosowania wszelkich detergentów, bo jest to przyczyną wypłukiwania tłuszczu konserwującego żeliwo. Jeśli **naczynie żeliwne** długo nie jest używane, powinno się usunąć stary tłuszcz. By to zrobić, należy wsadzić naczynie do piekarnika rozgrzanego do temperatury stu sześćdziesięciu stopni Celsjusza, a następnie stopiony tłuszcz wytrzeć przy pomocy papierowego ręcznika. Teraz zaleca się wysmarować **naczynie żeliwne** olejem jadalnym, masłem czy margaryną. Ma to służyć konserwacji aż do kolejnego użycia. Nie powinno się wlewać do gorącego **naczynia** zimnych płynów, ani przechowywać naczynia zamkniętego pokrywą, trzeba też zrezygnować z szorowania. W przypadku pojawienia się rdzy, powinno się zlikwidować ją zmywakiem z metalu albo szczoteczką (uwaga, żeby myć delikatnie). Następnie **naczynie żeliwne** należy ponownie wysmarować tłuszczem, poczekać na jego wchłonięcie i jego nadmiar wytrzeć papierowym ręcznikiem.