



Трохи про чавун Немного о чугуне Some about Cast Iron



↓ **Перед використанням** ↓
Before using
Перед использованием

Ласяво просимо до клубу

Судячи з усього, ви стали власником чавунного посуду! Ну а далі у вас тільки 2 шляхи))))):

або ви зрозумієте, як це працює та отримуєте задоволення; 😊

або у вас не вийде, і ви її покладете в ящик, або взагалі викинете, шкодуючи про витрачені гроші та напишите негативний відгук. 😞

А працює це так:

ВАЖЛИВО! ОБОВ'ЯЗКОВО! Прожарити перед першим використанням.

Типовий випадок. Купили, розпакували і на плиту. Ніхто не читає інструкцій. Я сам їх не читаю. Але тут не той випадок. Якщо не випалити заводське масло і не запекти хоча б 1 шар покриття, то все прилипне, а потім все поіржавіє.

ОТЖЕ ПРОЖАРЮЄМО:

1. Відкручуємо дерев'яну ручку (якщо є). Вмикаємо витяжку, відчиняємо вікно та виганяємо з кухні усіх «пасажирів»))). Ставимо на плиту, на максимум, хвилин на 10-15 поки димити не перестане. Ідеально, звичайно, газ. Ну, можна електро. На індукції складно. Вона вимикається, зараза. Як варіант духовка на 250 °C на 40 хв. Диму буде багато... Сковорода піде плямами і врешті стане сірою у розводах. Даємо охолонути. Миємо із засобом.
2. Знову на плиту. Буквально на кілька хвилин. Випарюємо воду. Але так, щоб руки не обпалювала.
3. Кидаємо невеликий шматочок маргарину (спреду, вершкового масла). Він починає танути, а ви починаєте його втирати в сковороду клаптиком старої улюбленої футболки таким чином, щоб ніде не залишилося незмащених ділянок. І ззовні також! Але без калюжок. ТОНКИМ-ТОНКИМ слоєм. Не повинно залишитися ніякого ворсу чи шматочків серветки, бо все що залишиться, стане невід'ємною частиною вашого полімерного шару. А це не по фен-шую...
4. У духовку на 250 °C на годину. Знову дим, запах, але потім краса))). Сковорода змінить колір та фактуру. Стане чорна та матова. Вам має сподобатися))).

пп. 3 та 4 за бажанням можна повторити кілька разів – колір буде ще чорнішим та красивішим))).

Відео на тему



Справа в тому, що за такої температури молекули жиру руйнуються, окислюються і полімеризуються, утворюючи при цьому більші молекули різних сполук з вуглецем. Утворюється так званий полімерний шар, який заповнює собою всі мікротріщини та нерівності, які властиві структурі чавуну і намертво прилипають до поверхні. Цей шар має гідрофобні властивості (відштовхує воду), захищає виріб від корозії, а також від прилипання. Чому? Та тому що все вже прилипло))).

Причому можна і виделкою туди, і ложкою, і ножом різати прямо на сковороді. Дуже зручно, скажу я вам. Готуєш м'ясо, зробив надріз і дивишся, як воно там усередині. Або шматочки сала чи ковбаски трохи зменшити, або грінки розполовинити, або їсти прямо з неї... Коротше – це дуже зручно!

А пливці нічого не буде.

По-перше, тому що будь-які пошкодження відразу затягнуться (як на Росомасі))).

А по-друге, тому що це не просто пливка, приклеєна до поверхні, як у випадку посуду з покриттями, а ця речовина, хімічно пов'язана з металом, практично впаяна в нього. Зішкребти такий шар виделкою не вдасться.

А ще чавун має високу теплову емісію – це чи не найголовніша його перевага – здатність віддавати тепло. Тепло від добре прогрітої сковороди ви відчуєте за півметра! Подібного ефекту вам від інших матеріалів не отримати. Теплова емісія чавуна в 10 разів вища, ніж у алюмінію, а це означає, що продукт готується не тільки в місці дотику поверхні, а практично по всьому своєму об'єму, добре пропікається. І якщо на алюмінієвій сковорідці млинці ви смажитимете, то на чавунній ви їх будете пекти.

7 заповідей)))

Є звичайно деякі нюанси, які багато хто називає «танцями з бубнами», ніби мінуси, то як на мене... то слово мінуси тут сильно притягнуто за вуха. Але це важливо.

1. Готувати потрібно з олією. Чавун олію любить. Без масла можна хіба що коржі пекти. Вони до речі сказати на чавуні печуться, а не смажаться.

2. Приготування «вологих» страв (тушкування, соуси тощо) бажано чергувати з чимось смаженим на олії, щоб відновити захисну плівку.

3. «Вологі» страви в чавуні не залишати. Приготували-з'їли))). Ну або переклали кудись. Смажену картоплю, яєчню або рибу (без маринаду) я, наприклад, залишаю до ранку. Нічого страшного не станеться.

4. У ПОСУДОМІЙКУ НЕ ПОТРІБНО! Просто гарячою водою з щіткою для посуду або шкребком, якщо багато готували та нагоріло жиру. Можна використовувати трохи засобу для посуду, але відраювати «до блиску» не потрібно. Від чавуну дуже легко все відлипає. Деякі взагалі не миють, а просто витирають сковороду паперовою серветкою.

5. Після миття ВИТИРАТИ насухо. Саме насухо, бо якщо залишаться вологі плями, буде ймовірність появи іржі. Можна висушити на плиті. Для «гурманів» можна ще натерти олією та прогріти до димку.

6. Замочування на «тиждень» вашому чавуну може не сподобатися... Один користувач написав, що це жак як незручно, тому що він звик після готування закинути посуд у ванну, а потім дістати коли треба, помити і готувати далі... На таке ставлення чавун може образитися))).

7. Розігрівати перед приготуванням, як мінімум, пару хвилин. Причому з олією! Чавун гріється повільно. У нього теплопровідність у 10 разів нижча, ніж у алюмінію або сталі. Типове непорозуміння: поставили на плиту, і майже одразу поклали їжу, причому навіть без олії, як звикли на посуді із синтетичним покриттям.

Прилипне.

Ну, ніби все. Далі, кому набридло, можна не читати.

Деякі слова на тему: «у мене все прилипає»

По-перше, вважаю некоректним порівнювати за антипригарними властивостями чавун (без емалі) та посуд із покриттями. Хіба що через пару трійку років, коли будь-яке покриття облізе.

По-друге, не забувайте про олію. Читав негативний відгук. «Купила чавунну сковорідку спеціально, щоб готувати без масла. І все прилипає»... Ну так. Без олії прилиптиме, бо без олії – це зовсім не про чавун. Чавун олію любить, йому без неї погано.

Але якщо у вас що-небудь і прилипло, то візьміть металеву лопатку (шпатель теж підійде) і відшкребіть, не боячись пошкодити поверхню. У чому проблема?

Зрозуміло, якщо прилипло до сковороди з покриттям, а колупати не можна, тільки «гладити» – оце вже проблема. Або коли до сковороди з нержавіючої сталі чи до нової (очищеної) з товстостінного алюмінію без покриття щось прилипне – то це таки прилипне! Так прилипає, що ніякою лопаткою чи ножем не відколупаєш і вся рум'яна скоринка на дні залишиться. Тому «у мене все прилипло» – це, при всій повазі... ну, як кажуть, дивлячись з якого боку подивитися)))

«А в мене все поржавіло»

Як таке може бути??? Так, дуже навіть можливо. Чавун це просто залізо. Якщо вуглецю більше ніж 2,41% – це чавун. Його отримують першим при плавленні руди. Якщо менше, то це сталь, яку одержують з чавуну шляхом продування його киснем, тобто випалюють вуглець. А ось залізо дійсно іржавіє. Не іржавіють тільки «старі бабусині чавунні сковорідки» з литого алюмінію)))

І можливо, це виключно через недотримання вищевказаних простих правил. Але при всьому цьому, якщо так сталося, що з'явилася іржа (зазвичай це просто коричневий наліт), то просто добре вимийте її, з яким-небудь чистячим порошком, прогрійте, промастіть маслом і прожарте в духовці (стор. 1).

Вся краса чавуну полягає в тому, що навіть знайдену десь у старому сараї, жахливу на вигляд, всю проіржавілу стародавню сковорідку, можна привести до стану нового посуду. На цю тему є багато відео у інеті. Як варіант, «погугліть» Андрія Ростовського.

«А в мене сковорода розвалюється і шматочки чорні скарізи!»

Ну, це просто шматки згорілого масла. Коли миєш, їх не видно. Чорне на чорному не видно))).

Тому при готуванні вони розмокають, відлипають і потрапляють на страву, шокуючи обивателя.

Загальні відчуття від готування на чавуні

Мої особисті. Ні на що не претендую))).

1. У вас надійна та зручна річ. І вона не стане непридатною (як улюблені кросівки, з яких вже пальці вилазять, а ви їх зберігаєте, як пам'ять). У вас з цією річчю пов'язана купа спогадів, і як правило, про хороше))).

Ви її маєте!

Вам не потрібно буде щороку шукати та купувати «бажано таку ж», бо до такої ви звикли.

А «таких» вже не випускають... І вам потрібно пробувати щось нове, незрозуміле, з непередбачуваним результатом.

Я консерватор. Звикаю до хороших речей. Мені у таких ситуаціях трохи складно... не кажучи вже про те, що це вкрай вигідне інвестування, 100% річних))).

2. Дивишся на неї, і хочеться щось приготувати. І не тому, що їсти хочеться, а тому, що на ній приємно готувати.

3. Такі речі приємно дарувати. Якщо людина здружиться з чавуном, то вона буде вам потім казати дякую, ще років 20))). До того ж і веганам теж дуже треба.

Я подарував другу, продвинутому йогу. Так він у захваті. Пече на ній якісь там свої веганські коржі.

4. А ще можна, не заморочуючись, постукати ложкою об борт після помішування, збивши з неї шматочки їжі. Дрібниця, а зручно))).

5. І так. Вже років 15 як не користуюсь ніякими іншими сковорідками. Тому забув головне – вона є цілком нешкідливою, жодних там перфтороктанових кислот або їх «нешкідливих» замінників.

6. А ще маю сковороду, яку я купив за копійки на металобрухті. Вся в іржавій корості. Очистив, а там під коростою тавро – завод Мальцева, Пісочня (нині Кіров, Калузька область), середина 19 століття.

Я на ній готую... А їй 150 років))). Я не прихильник якихось там енергетичних полів, і хоч вона кострубана з заводу, але це блін круто))).

7. А для смаження зернят взагалі краще за чавун немає нічого.

А ось як виглядають 70-річні красуні після прожарювання



Ну і для загального розвитку))).

ЗАЛІЗНА ЧУДО-РИБКА ВІД АНЕМІЇ

Понад 2 млрд людей на Землі страждають від одного з найпоширеніших недугів у світі – анемії, головним чинником виникнення якого є брак заліза.

Зазвичай, компенсувати його нестачу допомагають спеціальні харчові добавки. Однак, багато мешканців бідних країн не можуть їх собі дозволити. Канадський професор Крістофер Чарльз вперше зіткнувся з цією проблемою, відвідавши Камбоджу. Лікар зауважив, що більшість дітей занадто малі, слабкі і мають уповільнений розумовий розвиток, а дорослі страждали від головного болю і не могли працювати. Саме тоді Крістофер Чарльз і вигадав спосіб, який, за його задумом, має усунути дефіцит заліза у всьому світі.



Секрет дуже простий та геніальний. Лікар винайшов залізну чудо-рибку, яку потрібно просто додавати до будь-якої страви і варити хоча б 10 хвилин. Вона забезпечує до 75% рекомендованої добової дози заліза для дорослого організму. А користуватись нею можна протягом кількох років.

Дослідження показали, що більш як половина жителів Камбоджі, які використовували рибку, не стикалися з проблемами анемії протягом останніх 12 місяців.

Для тих, кому стало цікаво)))

Три корисні спільноти, де люди, що захоплюються, пишуть багато всякого цікавого і де можна запитати поради.



Клуб любителей
чугунной посуды

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ
ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ
– Форум onliner.by



Cast Iron
Community



Добро пожаловать в клуб!

Судя по всему вы стали обладателем чугунной посуды! Ну а дальше у вас только 2 пути))). Либо вы поймёте, как это работает и будете получать удовольствие. 😊 Либо у вас не получится, и вы её положите в ящик или вообще выбросите, жалея о потраченных деньгах и написав негативный отзыв. 😞

А работает это так:

ВАЖНО! ОБЯЗАТЕЛЬНО! Прокалить перед первым использованием. Типичный случай. Купили, распаковали и на плиту. Никто не читает инструкции. Я сам их не читаю. Но тут не тот случай. Если не выжечь заводское масло и не запечь хотя бы 1 слой покрытия, то всё прилипнет а потом всё поржавеет.

ИТАК ПРОКАЛИВАЕМ:

1. Откручиваем деревянную ручку (если имеется). Включаем вытяжку, открываем окно и выгоняем из кухни всех «пассажиров»))). Ставим на плиту, на максимум, минут на 10-15 пока дымить не перестанет. Идеально конечно газ. Ну можно электро. На индукции сложновато... Она выключается, зараза. Как вариант духовка на 250 °C на 40 мин. Дыма будет много... Сковорода пойдёт пятнами и по итогу станет серой в разводах. Даём остыть. Моем со средством.
2. Опять на плиту. Буквально на пару минут. Выпарить воду. Но так, чтобы руки не жгла.
3. Кидаем кусочек маргарина (спреда, сливочного масла). Небольшой. Он начинает таять, а вы начинаете его втирать в сковороду кусочком старой любимой футболки. Так, чтобы нигде не осталось не промазанных участков. И с наружи тоже! Но и без лужиц. ТОНКИМ-ТОНКИМ слоём! Не должно остаться никакого ворса или кусочков салфетки. Потому что всё что останется, станет неотъемлемой частью вашего полимерного слоя. А это не по фэншую...
4. В духовку на 250 °C на час. Опять дым, запах, но потом красота))). Сковорода меняет цвет и фактуру. Станет чёрная и матовая. Вам должно понравиться))).

п.п. 3 и 4 при желании можно повторить несколько раз – будет ещё чернее и красивее))).

Видео на тему:



Дело в том, что при такой температуре молекулы жира разрушаются, окисляются и полимеризуются, образуя при этом более крупные молекулы различных соединений с углеродом. Образуется так называемый полимерный слой, который заполняет собой все микротрещинки и неровности, которые свойственны структуре чугуна и намертво прилипает к поверхности. Этот слой обладает гидрофобными свойствами (отталкивает воду), защищает изделие от коррозии, а так же от прилипания. Почему? Да потому что всё уже прилипло))).

А вот теперь можно готовить. Причём можно и вилкой туда и ложкой и ножом резать прямо на сковороде. Очень удобно, скажу я вам. Готовишь мясо, сделал надрез и смотришь как оно там внутри. Или кусочки сала или колбаски чутка уменьшить. Или гренки располовинить. Или есть прямо с неё... Короче удобно. А плёнке ничего не будет.

Во-первых, потому что любые повреждения тут же затянутся (как на Росомaxe))).

А во-вторых, потому что это не просто плёнка, приклеенная к поверхности, как в случае посуды с покрытиями, а это вещество, химически связанное с металлом, практически впаянное в него. Соскрести такой слой вилкой не получится.

А ещё чугун обладает высокой тепловой эмиссией. Это вот чуть ли главное достоинство чугуна. Способность отдавать тепло. Тепло от хорошо прогретой сковороды вы почувствуете за полметра! Подобного эффекта вам от других материалов не получить. Тепловая эмиссия у чугуна в 10 раз выше чем у алюминия. Это означает, что продукт готовится не только в месте касания с поверхностью, а практически по всему телу. Пропекается. И если на алюминиевой блиннице вы блины будете жарить, то на чугунной вы их будете печь.

7 заповедей)))

Есть конечно некоторые нюансы, которые многие называют танцами с бубнами, типа минусы, то как по мне...то слово минусы тут сильно притянута за уши. Но это ВАЖНО.

1. Готовить нужно с маслом. Чугун масло любит. Без масла можно разве что лепёшки печь. Они к слову сказать на чугуне именно пекутся а не жарятся.

2. Приготовление «мокрых» блюд (тушение, соусы и т. д.) желательно чередовать с чем-нибудь жаренным на масле. Для восстановления защитной плёнки.

3. «Мокрые» блюда в чугуне не оставлять. Приготовили-съели))). Ну или переложили куда-нибудь. Жаренную картошку, яичницу или рыбу (без маринада) я например оставляю. Ну типа до утра. Ничего страшного не случается.

4. В ПОСУДОМОЙКУ НЕ НУЖНО! Просто горячей водой щёткой для посуды или скребком, если много готовили и нагорело жира. Можно немного средства для посуды. Выдраивать «до блеска» не нужно. От чугуна всё очень легко отлипает.

Некоторые вообще не моют а просто вытирают сковороду бумажной салфеткой.

5. После мытья ВЫТИРАТЬ насухо. Именно насухо. Останутся влажные пятна, есть вероятность появления ржавчины. Можно просушить на плите. Для «гурманов» можно ещё натереть маслом и прогреть до дымка.

6. Замачивание на «неделю» вашему чугуну может не понравиться... Один пользователь написал, что это жуть как неудобно. Что он привык после готовки закинуть посуду в ванну а потом достать когда надо, помыть и готовить дальше... На такое отношение чугун может обидеться))).

7. Разогревать перед готовкой как минимум пару минут. Причём с маслом! Чугун греется медленно. У него теплопроводность в 10 раз ниже чем у алюминия или стали. Типичное недоразумение: поставили на плиту, и почти сразу положили еду. Причём без масла!)).

Как привыкли на посуде с синтетическим покрытием.

Прилипнет.

Ну, вроде как всё. Дальше кому надоело можно не читать.

Пару слов на тему: «у меня всё прилипает»

Во-первых, считаю некорректным сравнивать по антипригарным свойствам чугун (без эмали) и посуду с покрытиями. Разве что через пару тройку годков, когда любое покрытие пооблезет!)).

Во-вторых, не забывайте про масло. Читал негативный отзыв. «Купила чугунную сковородку специально, что бы готовить без масла. И всё прилипает»... Ну да. Без масла будет прилипать. Без масла это не про чугун. Чугун масло любит. Ему без него нехорошо.

А даже если у вас что либо всё таки прилипло, то возьмите металлическую лопатку (шпатель тоже сойдёт) и отлепите, не боясь повредить поверхность. В чём проблема то? Понятно, если прилипло к сковороде с покрытием а ковырять нельзя, только «гладить». Проблема. Или к сковороде из нержавейки или к новой (очищенной) из толстостенного алюминия без покрытия. Вот там таки прилипает! Так прилипает, что никакой лопаткой или ножом не отковыряешь. Вся румяная корочка на дне останется. Поэтому «у меня всё прилипло» это, при всём уважении... ну, как говорится, смотря с какой стороны посмотреть!)).

«А у меня всё поржавело!»

Как такое возможно??? Да, очень даже возможно. Чугун это просто железо. Если углерода больше чем 2,41%, то это чугун. Первое, что получают при плавке руды. Если меньше, то сталь (получают из чугуна путём продувки его кислородом. Выжигают углерод). А железо ржавеет. Не ржавеют только «старые бабушкины чугунные сковородки» из... литого алюминия!)).

И возможно это исключительно по причине несоблюдения указанных выше простых правил. Но при всём при этом, если так вышло, что появилась ржавчина (как правило это просто коричневый налёт), то просто вымойте её хорошенько, с порошком каким-нибудь чистящим, прогрейте, промажьте маслом и прокалите в духовке (стр. 1).

Вся прелесть чугуна заключается в том, что даже найденную где то в старом сарае ужасного вида всю проржавевшую древнюю сковородку можно привести в состояние новой посуды. На эту тему есть много роликов в нете. Как вариант, погуглите Андрея Ростовского.

«А у меня сковорода разваливается и яусочки черные везде!»

Ну, это просто хлопья сгоревшего масла. Когда моешь, их не видно. Черное на черном!)).

А при готовке они размокают, отлипают и попадают на яишку, шокируя обывателя.

Общие ощущения от готовки на чугуне

Мои личные. Ни на что не претендую))).

1. У вас надёжная и удобная вещь. И она не придёт в негодность (как любимые кроссовки, из которых уже пальцы вылазят, а вы их храните как память). У вас с этой вещью связаны куча воспоминаний, и как правило о хорошем))).

Она у вас есть!

Вам не нужно будет каждый год искать и покупать «желательно такую же», потому что к такой вы привыкли. А «таких» уже не выпускают... И вам нужно пробовать что-то новое, непонятное с непредсказуемым результатом.

Я консерватор. Привыкаю к хорошим вещам. Мне в таких ситуациях немного сложно... Не говоря уже о том, что это крайне выгодное вложение, 100% годовых))).

2. Смотришь на неё, и хочется что то приготовить. И не потому что кушать хочется, а потому что на ней приятно готовить.

3. Такие вещи приятно дарить. Если человек сдружится с чугуном, то он будет вам потом спасибо говорить ещё лет 20))). Причём и веганам тоже очень надо.

Я подарил другу, йогу продвинутому. Так он в восторге. Печёт на ней какие-то там свои веганские лепёшки...

4. А ещё можно не заморачиваясь постучать ложкой об борт после помешивания, сбив с неё кусочки пищи. Мелочь, а удобно))).

5. И да. Уже лет 15 как не пользуюсь никакими другими сковородками, посему забыл главное. Абсолютно безвредно. Никаких там перфтороктановых кислот или их «безвредных» заменителей.

6. А ещё у меня есть сковорода, которую я купил за гроши на металлоломе. Вся в коросте ржавой. Очистил, а там под коростой клеймо. Завод Мальцева. Песочня (ныне Киров, Калужская область). Середина 19-го века.

Я на ней готовлю... А ей 150 лет))). Я не сторонник каких-то там энергетических полей, и она корявая по заводу, но это блин просто круто))).

7. А для пожарить семечки, так вообще лучше чугуна ничего нет.

А вот как выглядят 70-летние красавицы после прокалики



старые бабушкины сковородки))

Ну и для общего развития))).

ЖЕЛЕЗНАЯ ЧУДО-РЫБКА ОТ АНЕМИИ

Более 2 млрд человек на Земле страдают от одного из самых распространённых недугов в мире – анемии, основным фактором возникновения которого является недостаток железа.

Как правило, восполнить его нехватку помогают специальные добавки. Однако, многие жители бедных стран не могут себе их позволить. Канадский доктор Кристофер Чарльз первый раз столкнулся с этой проблемой, побывав в Камбодже. Доктор заметил, что большинство детей слишком малы, слабы и имеют замедленное умственное развитие, а взрослые страдали от головных болей и не могли работать. Именно тогда Кристофер Чарльз и придумал способ, который по его задумке должен устранить дефицит железа во всем мире.



Секрет очень прост и гениален. Доктор изобрел железную чудо-рыбку, которую нужно просто добавить в любое блюдо и варить хотя бы 10 минут. Она обеспечивает до 75% от рекомендованной суточной дозы железа для взрослого организма. А пользоваться ею можно на протяжении нескольких лет.

Исследования показали, что больше половины жителей Камбоджи, использовавших рыбку, не сталкивались с проблемами анемии в течение последних 12 месяцев.

Для тех, кому стало интересно)))

Три полезных сообщества, где увлекающиеся люди пишут много всякого интересного и где можно спросить совета.



Клуб любителей
чугунной посуды



КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ
ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ
– Форум onliner.by



Cast Iron
Community



Welcome to the club!

It seems you have become the owner of cast-iron cookware. And then you have only 2 ways) Either you'll understand how it works and enjoy cooking, 😊 or you'll fail and put it in a cupboard or throw it away, regretting the money you spent and writing a negative review. 😞 This is how it works:

IMPORTANT! To season before you use it for the first time. A typical case is bought, unpacked and put on the stove. No one reads the instructions. I don't read them myself. But that's not the case. If you don't burn out the factory oil and bake at least 1 layer of coating, everything will stick and then rust.

SEASONING:

1. Unscrew the wooden handle (if it is available). Turn on the stove hood, open the window and kick all the «passengers» out of the kitchen))). Put it on the stove for 10-15 minutes maximum until the smoke has stopped. Preferably, of course gas stove. Well, you can make it on electric stove also. It's a bit complicated with induction... It switches off, damn it. Alternatively, you could use the oven at 250 °C for 40 minutes. There'll be a lot of smoke... The pan will stain and finally become grey with spots. Let it cool. Wash with detergent.
2. Put it on stove again. Just for a couple of minutes. Boil off water. But don't let it burn your hands.
3. Throw a piece of margarine (spread, butter). A small piece. It starts to melt and you start rubbing it into the pan with a piece of an old favorite T-shirt. So that you don't leave any un-oiled areas anywhere. On the outside, too! No puddles either. A THINT-THINT-tiny layer! There shouldn't be any lint or bits of tissue left. Because anything that is left will be an integral part of your polymer layer. And this is not according to feng shui...
4. Put in the oven heated up to 250 °C for an hour. There will be smoke and smell again, but after that it will be beautiful))). The pan will change the color and texture. It will become black and matte. You should like it))).

Two last points can be repeated several times if you wish. It will be even blacker and more beautiful))).

Video file is attached



The fact is that at this temperature, the fat molecules break down, oxidize and polymerize, forming larger molecules of various compounds with carbon.

A so-called polymer layer is formed, which fills in all the microcracks and roughnesses, that is peculiar to the structure of cast iron and adheres firmly to the surface. This layer has hydrophobic properties (repels water), protects the product from corrosion, as well as from sticking. You can ask why? It is because everything is already stuck))).

And now you can cook. There you can use a fork, spoon or knife to cut it right in the pan. As for me it is very convenient. You cook the meat, make the cut and see how it looks inside. Or you can cut pieces of lard or sausage a little bit. Or cut the toasts in half. Or you can eat it directly from the pan... In short, it's comfy. And there will be nothing with the layer. First of all, because any damage will immediately heal (like Wolverine))). And secondly, because it is not just a layer glued to the surface as in case of coated tableware, but it is a substance chemically bonded to the metal, practically soldered into it. You can't scrape off such a layer with the fork.

Also, cast iron has a high thermal emission. This is almost the main advantage of cast iron – the ability to give off the heat. You will feel it from a well heated frying pan even half a meter away! You will not get a similar effect from other materials. The thermal emission of cast iron is 10 times higher than aluminum. This means that the product is not only cooked at the point of contact with the surface, but practically all over. It is baked. And if you would fry pancakes on an aluminum pan, on a cast iron pan you will bake them.

7 Commandments)))

There are of course some nuances, which many people call dancing with tambourines, like minuses, then as for me... the word minuses here is strongly far-fetched. But this is IMPORTANT.

1. You must cook with oil. Cast iron loves oil. Without oil you can bake scones. By the way, they are baked in cast iron, not fried.
2. Cooking «wet» dishes (stewing, sauces, etc.) preferably need to be rotated with something fried on oil. The purpose is to restore the protective layer.
3. «Wet» dishes should not be leaved in the cast iron. Cooked-eat))). Or you can put it somewhere. Roast potatoes, eggs or fish (without marinade) I leave, for example. Well, until morning it will be okay. Nothing bad happens.
4. YOU DON'T HAVE TO PUT IT IN THE DISHWASHER. Just hot water with a dish brush or a scraper if you've cooked a lot and there's a lot of grease. A little dishwashing detergent may be used. There's no need to scrub it «to the shine». Everything peels off very easily from cast iron. Some people don't wash it at all; they just wipe it with a paper towel.
5. After washing, simply WIPE DRY. Exactly make it dry. There will be wet spots, and there is a chance of rust. You can dry it on the stove. For «gourmets» you can also rub with oil and heat until smoky.
6. Your cast iron may not like, so to say, soaking for «a week»... One user wrote that it is terribly uncomfortable. That he's used to throw the dishes into the bath after cooking, and then take them out when necessary, wash them and cook further... The cast iron may take offense at this attitude))).
7. You need to heat it up before cooking for at least a couple of minutes. What is more – make it with oil! Cast iron heats slowly. It has 10 times lower thermal conductivity than aluminum or steel. It's a typical misunderstanding: you put it on the stove and almost immediately put food on it. And it is without oil))). As you get used to do with other cookware. It will sticks. Well, that's nearly all.



**Жаровня чавунна лита / Жаровня чугунная лита /
Cast iron roaster**

ø, cm	20	24	26	28	32	34	40
h, cm	4	6	6	6	6	7	8
w, kg	1,54	2,10	2,84	3,21	3,62	4,22	5,11
Code	T1011	T102	T103	T104	320-60	340-70	400-80



**Жаровня чавунна лита / Жаровня чугунная лита /
Cast iron roaster**

ø, cm	34	40
h, cm	4	4
w, kg	4,05	5,20
Code	340-40	400-40



**T101 Жаровня чавунна лита HoReCa /
Жаровня чугунная лита HoReCa / Cast iron roaster HoReCa**

ø18 cm; h – 2,5 cm; w – 1,00 kg



**Жаровня чавунна лита зі скляною кришкою /
Жаровня чугунная литая со стеклянной крышкой /
Cast iron roaster & glass lid**

ø, cm	20	24	26	28
h, cm	4	6	6	6
w, kg	1,73	3,10	3,46	4,13
Code	T1011C3	T102C3	T103C3	T104C3



**Сковорода чавунна лита / Сковорода чугунная литая /
Cast iron pan**

ø, cm	16	20	22	24
h, cm	4	4	4	4
w, kg	1,24	1,90	2,30	2,49
Code	T201	T2011	T2012	T2013



Сковорода чавунна лита / Сковорода чугунная литая / Cast iron pan

ø, cm	24	26	28
h, cm	6	6	6
w, kg	2,68	3,10	3,38
Code	T202	T203	T204



**Сковорода чавунна лита зі скляною кришкою /
Сковорода чугунная литая со стеклянной крышкой / Cast iron pan & glass lid**

Ø, cm	20	22	24
h, cm	4	4	4
w, kg	2,28	2,82	3,07
Code	T2011C3	T2012C3	T2013C3



**Сковорода чавунна лита зі скляною кришкою /
Сковорода чугунная литая со стеклянной крышкой / Cast iron roaster & glass lid**

Ø, cm	24	26	28
h, cm	6	6	6
w, kg	3,17	3,67	4,18
Code	T202C3	T203C3	T204C3



**Сковорода чавунна млинцева з дерев'яною ручкою /
Сковорода чугунная блинница с деревянной ручкой /
Cast iron pan for pancake with wooden handle**

Ø, cm	22	24
h, cm	2,5	2,5
w, kg	1,70	1,97
Code	T20-25	T301



**Сковорода чавунна лита з дерев'яною ручкою /
Сковорода чугуная литая с деревянной ручкой / Cast iron pan with wooden handle**

ø, cm	24	26
h, cm	4	4
w, kg	2,41	2,78
Code	T302	T303



**Сковорода чавунна лита з дерев'яною ручкою зі скляною кришкою /
Сковорода чугуная литая с деревянной ручкой со стеклянной крышкой /
Cast iron pan with wooden handle & glass lid**

ø, cm	24	26
h, cm	4	4
w, kg	3,00	3,73
Code	T302C3	T303C3



**Сковорода чавунна лита з дерев'яною ручкою /
Сковорода чугуная литая с деревянной ручкой / Cast iron pan with wooden handle**

ø, cm	24	26	28
h, cm	6	6	6
w, kg	2,61	2,93	3,14
Code	T304	T305	T306



Сковорода чавунна лита з дерев'яною ручкою зі скляною кришкою / Сковорода чугунная литая с деревянной ручкой со стеклянной крышкой / Cast iron pan with wooden handle & glass lid

Ø, cm	24	26	28
h, cm	6	6	6
w, kg	3,21	3,75	3,94
Code	T304C3	T305C3	T306C3



Кастрилья чавунна лита / Кастрилья чугунная литая / Cast iron pot

Ø, cm	20	22	24	24	26
h, cm	9	10	11	12	14,5
v, l	2	3	4	5	6
w, kg	2,40	2,74	3,20	4,03	4,98
Code	T401	T402	V4	T403	T404



Кастрилья чавунна лита з алюмінієвою кришкою / Кастрилья чугунная литая с алюминиевой крышкой / Cast iron pot & aluminium lid

Ø, cm	20	22	24	24	26
h, cm	9	10	11	12	14,5
v, l	2	3	4	5	6
w, kg	2,82	2,96	3,47	4,41	5,20
Code	T401C2	T402C2	V4C2	T403C2	T404C2



**Каструля чавунна літа зі скляною кришкою /
Каструля чугунная литая со стеклянной крышкой / Cast iron pot & glass lid**

ø, cm	20	22	24	24	26
h, cm	9	10	11	12	14,5
v, l	2	3	4	5	6
w, kg	3,11	3,23	3,77	4,68	5,79
Code	T401C3	T402C3	V4C3	T403C3	T404C3



Казан узбецький WOK / Казан узбекский WOK / Uzbek cauldron WOK

ø, cm	34	40
h, cm	15,2	17
v, l	8	12
w, kg	6,58	7,15
Code	T405	V12WOK



**Казан узбецький WOK з кришкою-сковородою /
Казан узбекский WOK с крышкой-сковородой /
Uzbek cauldron WOK & pan-lid**

ø, cm	34	40
h, cm	15,2	17,4
v, l	8	12
w, kg	9,79	12,14
Code	T405CP	V12WOKCP



**Казан узбекский WOK з алюмінієвою кришкою /
Казан узбекский WOK с алюминиевой крышкой /
Uzbek cauldron WOK & aluminium lid**

ø, cm	34	40
h, cm	15,2	17
v, l	8	12
w, kg	7,45	8,76
Code	T405C2	V12WOKC2



**Сковорода чавунна лита кругла (гриль) /
Сковорода чугунная литая круглая (гриль) /
Cast iron pan round (grill)**

ø, cm	24	26
h, cm	4	4
w, kg	2,59	3,1
Code	T308	260-40DRgrill



**Сковорода чавунна лита кругла (гриль) /
Сковорода чугунная литая круглая (гриль) / Cast iron pan round (grill)**

ø, cm	24	26
h, cm	4	4
w, kg	2,62	3,12
Code	240-40MRgrill	260-40MRgrill



**Т307 Сковорода чавунна лита квадратна (гриль) /
Сковорода чугунная литея квадратная (гриль) /
Cast iron pan square (grill)**

size 28*28 cm; h – 4 cm; w – 2,69 kg



**Т309 Сковорода чавунна лита квадратна (гриль) /
Сковорода чугунная литея квадрат(гриль) /
Cast iron pan square (grill)**

size 35*35 cm; h – 4 cm; w – 5,34 kg



**280-280-40MRgrill Сковорода чавунна лита квадратна (гриль) з металевою ручкою /
Сковорода чугунная литея квадратная (гриль) с металлической ручкой /
Cast iron pan square (grill) with metal handle**

size 28*28 cm; h – 4 cm; w – 3,87 kg



**Т101-02 Жаровня чавунна лита з підставкою /
Жаровня чугунная литая с подставкой /
Cast iron roaster with wooden stand**

ø18 cm; h – 2,5 cm; w – 1,34 kg



**Т101-020 Жаровня чавунна лита з підставкою HoReCa /
Жаровня чугунная литая с подставкой HoReCa /
Cast iron roaster with wooden stand HoReCa (without color box)**

ø18 cm; h – 2,5 cm; w – 1,35 kg



**Т1011-01 Жаровня чавунна лита з підставкою HoReCa /
Жаровня чугунная литая с подставкой HoReCa /
Cast iron roaster with wooden stand HoReCa (without color box)**

ø20 cm; h – 4 cm; w – 1,92 kg



101-030 Качалка / Скалка / Rolling pin

size 50*4,5 cm; w – 0,31 kg



101-031 Качалка / Скалка / Rolling pin

size 70*3,35 cm; w – 0,35 kg



**8877 Дощка торцева обробна /
Доска торцевая разделочная /
Board butt end**

size 44*32 cm; h – 4,5 cm; w – 2,80 kg



**8878 Дощка торцева обробна /
Доска торцевая разделочная /
Board butt end**

size 32,5*36,5 cm; h – 4,5 cm; w – 2,82 kg



**Дошка для піци / Доска для пиццы /
Pizza board**

Ø, cm	27	31
thk, cm	1,5	1,5
w, kg	0,47	0,66
Code	8906-1	8907-1



**8908 Дошка обробна для овочів /
Доска разделочная для овощей /
Cutting board for vegetables**
size 20*25 cm; h – 1 cm; w – 0,28 kg



**8920 Хлібниця-дошка для нарізки хліба /
Хлебница-доска для нарезки хлеба /
Breadbasket**

size 37*24 cm; h – 19 cm; w – 2,18 kg





**8909 Дошка обробна для риби /
Доска разделочная для рыбы /
Cutting board for fish**

size 20*30 cm; h – 1 cm; w – 0,35 kg



**8912 Набір із трьох обробних дошок
(овочі/риба/м'ясо) /
Набор из трех разделочных досок
(овощи/рыба/мясо) /
Cutting board 3psc set (vegetables/fish/meat)**

size 20*30 cm; h – 4,5 cm; w – 1,23 kg



**8918 Дошка обробна з ручкою /
Доска разделочная с ручкой /
Cutting board with handle**

size 35*18 cm; h – 1,5 cm; w – 0,40 kg



**8921 Дошка обробна для м'яса /
Доска разделочная для мяса /
Cutting board for meat**

size 20*30 cm; h – 1 cm; w – 0,35 kg



**8922 Доска обробна для овочів /
Доска разделочная для овощей /
Cutting board for vegetables**

size 20*25 cm; h – 1,5 cm; w – 0,36 kg



**8923 Доска обробна для риби /
Доска разделочная для рыбы /
Cutting board for fish**

size 20*30 cm; h – 1,5 cm; w – 0,46 kg



**8924 Доска обробна для м'яса /
Доска разделочная для мяса /
Cutting board for meat**

size 20*30 cm; h – 1,5 cm; w – 0,44 kg



**8935 Доска обробна для масла/сиру /
Доска разделочная для масла/сыра /
Cutting board for butter/cheese**

size 21*13,5 cm; h – 0,8 cm; w – 0,11 kg



ДОШКА ОБРОБНА

Виробник: ТОВ «Наша Майстерня»
Адреса виробника: Україна, 65025,
м. Одеса, 20-й км Старокиївської дороги, 1-А
www.maysternya.net
sale@maysternya.net

тел.: +38 (067) 485 48 53
+38 (048) 759 94 26

Постачальник: ТОВ «СНТИ»
Адреса постачальника: Україна, 65033
м. Одеса, вул. Василя Стуса, 2/1
www.snt.od.ua
Відділ продажу:
(050) 829 19 98, (063) 526 71 01
(067) 485 56 71, (0482) 333 103
Термін зберігання — необмежений
Відповідає всім обов'язковим вимогам

**Made in
UKRAINE**



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ

Производитель: ООО «Наша Мастерня»
Адрес производителя: Украина, 65025,
г. Одесса, 20-й км Старокиевской дороги, 1-А

www.maysternya.net
sale@maysternya.net
тел.: +38 (067) 485 48 53
+38 (048) 759 94 26

Поставщик: ООО «СНТИ»
Адрес поставщика: Украина, 65033,
г. Одесса, ул. Василя Стуса, 2/1

www.snt.od.ua
Відділ продажу:
(050) 829 19 98, (063) 526 71 01
(067) 485 56 71, (0482) 333 103

Срок хранения — неограниченный
Отвечает всем обязательным требованиям

CUTTING BOARD

Manufacturer: «Nasha Maysternya» LLC
Address: 1-A, 20 km Starokyievska road
Odesa, 65025, Ukraine

www.maysternya.net, sale@maysternya.net
Ph: +38 (067) 485 48 53, +38 (048) 759 94 26