



Ch.Leibfried GmbH

An der Bundesstrasse 2 49733 Haren/Ems

Tel. 05932-7334784 Fax. 05932-7399844

info@world-flame.de www.world-flame.de

Manutenzione oggetti da cucina in ghisa

Pentole, casseruole, padelle



Rispetto per l'ambiente

- I materiali usati nei nostri prodotti sono riciclabili.
- Rispettare sempre le temperature indicate sul prodotto.
- Gli imballaggi sono al 100 % riciclabili.
- Per rimuoverli si prega di rispettare le regole nazionali.

Pentole e casseruole in ghisa

La ghisa è tra i materiali più antichi, che viene usata a tutt'oggi, negli ultimi anni soprattutto dai 'buongustai' e dagli 'amanti dei cibi sani'.

Gli oggetti in ghisa sono facilissimi da pulire, anche senza detergenti. Rispettando le semplici regole d'utilizzo, gusterai i profumi speciali che offrono i cibi preparati nella ghisa. Lo strato antiaderente speciale, formatosi in modo tutto naturale, aiuta a cucinare la carne e non deve essere mai tolto, come faresti con altre pentole e padelle. Basta seguire alcuni consigli di manutenzione, facili ma importantissimi.

Vedi pagina 2.

Principali consigli di manutenzione

- Le pentole in ghisa vanno pulite preferibilmente strofinandole con un pezzo di carta da cucina o con semplice acqua e una spazzola per stoviglie.
- Mai lavare la ghisa nella lavastoviglie.
- Non conservare cibi o carni crude nelle pentole in ghisa.
- Mai introdurre la ghisa calda in acqua fredda.
- Dopo la pulitura, passare sempre sulla superficie con un foglio di carta assorbente unto d'olio di colza prima di mettere via la pentola.

- Dopo la cottura di cibi acidi (tipo il latte, i pomodori, i limoni o l'aceto) pulire la pentola come descritto a pg. 9, in quanto che gli acidi fanno scogliere la 'Patina' (crosta antiaderente).
- Ad ogni utilizzo la tua pentola in ghisa diventa più pregiata: più la usi, migliori saranno i risultati.

E' importante non essere troppo precisi a pulire le pentole in ghisa, per favorire che si crea uno strato antiaderente naturale.

Consigli generali

Le pentole, casseruole e griglie in ghisa sono robuste, per cui, se mantenute in maniera giusta, ti dureranno per anni.

I grassi ed altri resti dei cibi entrano nei pori della ghisa, creando in questo modo uno strato antiaderente efficace (la 'Patina'), il quale dà ai tuoi piatti preparati nella pentola in ghisa un tocco speciale e gustoso. Le alte temperature adoperate per la cottura dei cibi fanno sì che i batteri non hanno nessuna possibilità di sopravvivenza.

Per togliere le incrostazioni, potrai applicare un trattamento di 'peeling', strofinando la ghisa con un foglio di carta da cucina e 2 cucchiaini di sale.

Le pentole e casseruole a superficie ruvida, durante la fabbricazione, sono state trattate con l'olio di colza. Si consiglia di applicare uno strato di olio dopo ogni utilizzo e di sciacquare prima dell'utilizzo.

Se lo strato d'olio originale si è consumato, segui i consigli a pg. 8.

La ghisa si scalda in modo uniforme e si raffredda anche in modo uniforme. Il materiale è adatto anche ai piani di cottura a induzione e a tecnologie di sensori.

Il beneficio in assoluto, cucinando con la pentola in ghisa, è che il ferro presente nel materiale 'contamina' il cibo che così diventa più sano.

Oggetti di cottura in ghisa

Trattata in maniera sbagliata la ghisa presenterà la ruggine. Evitarlo è facile. Durante il processo di finitura le pentole vengono disposte su scaffali. Nei punti dove la ghisa tocca lo scaffale si aderisce meno olio di colza. Si riconoscono i punti di contatto dal colore grigio argento. Col tempo però il colore si aggiusterà. (Può capitare anche nel caso di accessori nuovi).

Sull'esterno, sotto il fondo della pentola, dopo la finitura con l'olio di colza si può formare una chiazza scura di un paio di centimetri di grandezza. Spesso la chiazza si trova all'altezza del manico, dove si è concentrato più olio. E' possibile vedere anche un po' di ruggine sulla pentola nuova. In questo caso ti consigliamo di seguire i consigli a pg. 8.

Strato antiaderente naturale (Patina)

Un'ottima patina dà alle pentole, casseruole e griglie delle caratteristiche particolari. Questo strato, creatosi naturalmente all'aiuto dei grassi, protegge la ghisa, formando un rivestimento antiaderente naturale e attribuendo aromi speciali alla carne.

Lasciar che si crei la patina non è un obbligo, però è fortemente consigliato, visto che essa favorisce le caratteristiche più importanti di gusto e della cucina con gli accessori in ghisa.

Errori di manutenzione e soluzioni

I seguenti consigli valgono principalmente per la ghisa ruvida o non trattata.

La ghisa è diventata 'grigia'

Succede quando lo strato di grassi è completamente stato pulito o rimosso.

Soluzione:

- 1.) Applicare uno spesso strato d'olio di colza.
- 2.) Mettere la pentola al forno, senza gli eventuali manichi in legno, per 20-30 minuti ad una temperatura di 150°C, affinché l'olio si asciughi completamente.
- 3.) Se le parti in legno non si possono togliere: mettere la pentola sul piano di cottura per 10 -15 minuti a fiamma uniforme, dopodiché va lasciata raffreddarsi completamente. Dopo rimuovere l'olio superfluo.

Si crea la ruggine sulla ghisa:

Ci sono varie cause:

- 1.) Lo strato d'olio originale è stato rimosso.
- 2.) Hai conservato dei cibi nella pentola.
- 3.) Hai preparato cibi acidi (latte, pomodoro, aceto, ecc.).
- 4.) La pentola non è stata ben asciugata e/o messa via in un luogo poco ventilato.

Soluzione in 7 step:

- 1.) Pulire la pentola con paglia d'acciaio.
- 2.) Applicare un strato sottile di olio sia all'interno sia all'esterno della pentola.
- 3.) Rimuovere le eventuali parti in legno.
- 4.) Mettere la pentola sottosopra al forno.
- 5.) Lasciare la pentola per 1 ora ad una temperatura di 150°C (raccogliere l'olio superfluo)
- 6.) Spegnerne il forno e aspettare fino al completo raffreddamento della pentola.
- 7.) Se necessario, ripetere.

La pentola è troppo asciutta per cui i cibi si attaccano alla pentola:

Soluzione:

- 1.) Cospargere molto sale nella pentola e metterla sul piano di cottura acceso.
- 2.) Lasciar che si brucia il sale, lasciar raffreddare e buttare via il sale.

Ci sono graffi nella ghisa.

Soluzione:

- 1.) Ungere i graffi con un po' d'olio per evitare che si crei la ruggine. Al prossimo utilizzo i graffi si attenueranno fino al loro completo sparimento. Di solito i graffi si trovano nei punti di finitura con olio di colza. Al contatto con i grassi durante un prossimo utilizzo i graffi si chiuderanno.

Come cucinare con la pentola in ghisa?

Per ottenere risultati ottimali alcuni cibi vanno cotti a temperatura alta. E' importante far propagare il calore in modo uniforme. Le padelle in ghisa sono tra le migliori per la trasmissione del calore uniforme.

Le pentole in ghisa sono ideali per sigillare velocemente la carne e cucinarla in maniera sana, anche a temperature più basse. Ad una temperatura di 140°C si forma una crosticina aromatica intensa sul fondo della pentola, che dà quel tocco particolare ai cibi cucinati nella ghisa. Sia la carne che il pesce assorbono aromi speciali se cotti in una pentola, in una padella o sulla griglia in ghisa su cui si è formata questa tipica rosticina.

Scegli sempre un tipo d'olio adatto ad alte temperature, tipo l'olio di colza o di girasole.

Come pulire le pentole in ghisa?

Non pulire mai la ghisa con il detersivo per stoviglie o altri detersivi.
Usando questi prodotti leverai la 'Patina' per cui sulla pentola si formerà la ruggine. Strofinare le pentole con un po' di carta da cucina. Rimuovere i pezzi di cibo bruciati con una spatola da cucina in metallo a pentola calda. Incrostazioni più persistenti si possono rimuovere con l'aiuto dell'acqua calda.