

Спасибо за то, что выбрали магазин Мир Казанов!

Как подготовить казан?

Перед первым использованием, чтобы заводское масло выгорело, следует хорошо прокалить казан по следующей схеме:

1. Поставить казан на огонь и прогреть со всех сторон на сильном огне (более 250°) пока он полностью не изменит цвет на более светлый (серый). Посветлеть он должен весь, включая ушки, чтобы этого добиться можно наклонять его в разные стороны.
2. Снять казан с огня и дать ему медленно остыть (не остужать водой!)
3. Промыть казан водой несколько раз с использованием губки, затем насухо вытереть.
4. Теперь на среднем огне (180-220°) добавить в казан около 150 мл растит. масла (лучше всего подходит льняное, хлопковое или подсолнечное нерафинированное)
5. При нагревании казана постоянно омывать маслом всю его внутреннюю поверхность и верхнюю часть, для этого можно использовать шумовку.
6. Когда масло сильно задымит, снять казан с огня, дать остыть и слить излишки масла.
7. Шаги 6 и 7 рекомендуется повторить 2-4 раза

Если у вас маленький казана и прокалить его есть возможность только в домашних условиях, то суть процедуры та же, только на плите. При первом прогреве можно насыпать в казан крупную соль (1 кг) – она будет впитывать запах и помогать казану хорошо прогреться по всему объему. Хорошо проветривайте помещение при обжиге казана!

Чего делать нельзя?

Чугун – материал, легко подверженный коррозии. Поэтому нужно соблюдать следующие правила:

- Нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не оставляйте в посуде на хранение приготовленную пищу
- Не используйте для мытья сильные химические и абразивные чистящие средства
- Храните посуду в сухом месте со снятой крышкой, так же можно нанести тонкий слой масла на поверхность казана если он не используется долгое время
- Запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам и резко охлаждать водой

Что если казан заржавел?

Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом. Это следствие неправильной эксплуатации или ухода. Если ржавчина все же образовалась, нужно сделать следующее:

1. Предварительно очистить от ржавчины любым способом (металлической щеткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами)
2. Повторить процесс первичного обжига
3. Ваш казан как новый!

Смотрите Видео-инструкцию

Видеоролик «**Как обжечь казан? Узнайте, как прокалить узбекский чугунный казан за 5 минут**» вы можете найти на Youtube-канале «**Магазин Мирказанов.рф**» или пройти по ссылке:

<https://youtu.be/bA3W7JMyKS4> или воспользоваться QR-кодом справа или запросить видео у менеджеров нашего магазина.

