

Ketaus keptuvių naudojimo ir priežiūros atmintinė

Ketaus keptuvė – išskirtinis gaminy. Ketaus lydinį sudaro daugiau nei 95% geležies, todėl šios keptuvės naudojimas bei priežiūra yra visiškai kitokia nei aliuminio keptuvių. Dažniausi klientų klausimai dėl ketaus keptuvių naudojimo ir priežiūros.

Kodėl ketaus keptuvėje PRISVILO gaminamas maistas?

- Ketaus keptuvė, kitaip nei aliuminio keptuvės, neturi nesvylančių dangų sluoksnių, kuriems pasižeidus gali pradėti svilti maistas.
- Pagrindinė priežastis, kodėl maistas ketaus keptuvėje gali prisvilti – tai per didelė viryklės kaitra. Kitaip tariant, geležis per daug įkaista ir ima traukti maistą.
- Tai nėra gaminio defektas. Gaminant maistą ketaus keptuvėje kaitrą rekomenduojame mažinti labiau, negu atrodo yra reikalinga, o esant būtinybei – ją didinti tik iš lėto.
- Optimali mėsos kepimo temperatūra – maždaug 185°C, žuvies – 170°C, o kiaušinių – tik apie 160°C.
- Ilgainiui naudojant ketaus keptuvę, maistas gali imti svilti dėl keptuvėje likusių maisto likučių. Šiuo atveju itin svarbu tinkamai prižiūrėti keptuvę.

Kodėl ketaus keptuvė SURŪDIJO?

- Visiškai natūralu, jog įvykus geležies (kaip metalo) fizikinei ir cheminei sąveikai su aplinka, geležis oksiduojasi – t.y. ima rūdyti. Rūdijimas nėra gaminio defektas.
- Itin svarbu tinkamai prižiūrėti keptuvę. Kad ketaus keptuvė nerūdytų, po maisto gaminimo būtina išimti maistą iš keptuvės, keptuvę išplauti/iššveisti po šiltu vandeniu (esant būtinybei galima naudoti šiek tiek indų ploviklio), po to gerai nusausinti ir patepti nedideliu kiekiu aliejaus.
- Patepę aliejumi, keptuvę galite truputį pašildyti ant silpnos ugnies – aliejus geriau įsigers į keptuvę.
- Primename, jog ketaus keptuvės plauti indaplovėje negalima.

