Подготовка к использованию:

1. Вымойте чугунное изделие с горячей водой и моющим средством.

2. Прокалите посуду с солью (в течение 40–60 минут) — это позволит избавиться от запаха машинного масла. Прокаливать лучше в духовке при температуре 175–200 градусов Цельсия, но можно и на обычной плите.

3. Смажьте изделие растительным маслом (лучше использовать сорта масел, которые хорошо сохнут, например, льняное) и вновь прокалите в течение 25–30 минут — в результате этой процедуры создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает небольшими антипригарными свойствами.

Правила эксплуатации:

1. В чугунной посуде нельзя хранить пищу.

2. Мыть чугунную посуду нужно по возможности без использования агрессивных абразивных и моющих средств (это разрушает образовавшийся антипригарный слой), только вручную, без использования посудомоечной машины.

3. После мытья изделие нужно как следует просушить. Лучший способ — это поставить ее на несколько минут на огонь до полного высыхания и дополнительно смазать посуду небольшим количеством растительного масла.

4. Хранить чугунную посуду нужно в сухом, вентилируемом месте.