

V čem je toto litinové nádobí od Skeppshult lepší než ostatní? Drtivá většina nádobí které běžně vidíte v obchodech, pochází z Ásie (i když je často klamavě označené jinou zemí původu, např. jako německé, francouzské, apod.). Avšak nádobí švédské firmy Skeppshult, je opravdu vyrobeno ve Švédsku, z pravé švédské litiny - MADE IN SWEDEN. Jedná se o rukodělné výrobky podle tradičních metod (od r. 1906), z nejlepších surovin a technologických postupů, které jsou vyrobeny z přísně kontrolovaných surovin, bez chemických nebo jedovatých přísad. Jsou to ekologické a přírodní produkty, zdravotně absolutně nezávadné, zcela nesrovnatelné s např. různými asijskými produkty či napodobeninami (které mohou např. i obsahovat ve zvýšené míře toxické, těžké kovy či jiné nebezpečné látky). Fi. Skeppshult je **jediná** ve Skandinávii, která vyrábí litinové nádobí z pravé švédské litiny, jejíž základní surovinou je severská železná ruda (na rozdíl od ostatních, v drtivé většině čínských výrobků, kde je většinou základní surovina železný šrot-odpad). *Pozn.: SKEPPSHULT je snad jediná evropská firma, která nádobí z Ásie nedováží, ale naopak ho tam vyváží (Japonsko, Čína, J. Korea).*

V čem je toto litinové nádobí odlišné od ostatního? Je jako materiál použita skutečně jenom litina? 1) Většina běžného nádobí je hladká, pěkná na pohled a převážně konstantní. To je způsobeno ve většině použití slitin, chemikálií, umělých vrstev, apod. Naproti tomu nádobí z přírodní litiny je zcela jiné, nemá žádnou umělou vrstvu a proto **jako jediné snese i vyšší až vysoké teploty - nedochází zde k odpařování nebezpečných látek**. Nejedná se tedy o nádobí ve smyslu běžného komerčního nádobí, ale jedná se především o slévarenské výrobky. Pro lepší představu lze toto litinové nádobí přirovnat k "litinovému plátu z kamen". Nejde o vzhled, ale naopak o funkčnost a zdravotní nezávadnost. Případné optické, estetické a vizuální nedokonalosti těchto výrobků, strukturální nerovnosti či estetické "nedokonalosti" povrchu, jsou u těchto výrobků zcela normální, jedná se o odlišek surové litiny - bez dalších úprav a dodatečné umělé vrstvy a povrchu, o rukodělný slévarenský výrobek. Taktéž povrch litiny stále "pracuje" (čím více a déle je přírodní litina používána, tím lepší má vlastnosti), nejedná se o tzv. "čistě a hezké umělé nádobí". Ale zato se toto nádobí Skeppshult - z pravé a přírodní švédské litiny, odmění nesrovnatelnými vlastnostmi. 2) Ano samozřejmě, je to uvedeno již na úvodní stránce a i u každého produktu. Je to pouze čistá a kvalitní **švédská** litina (nejedná se ani o nějaké slitiny např. s hliníkem!), bez jakýchkoli umělých povlaků nebo povrchů, bez přidání jakýchkoli chemikálií.

Jaký je rozdíl mezi tímto litinovým nádobím a mezi titanovým nebo keramickým nádobím? Někde jsem viděla také litinové nádobí ale to bylo mnohem lehčí a hladší. 1) Tzv. titanové nádobí samozřejmě není celé z titanu, ba ani z části. Pouze slabá vrchní vrstva obsahuje jako příměs jen jeho částice. Jinak je celé nádobí opět z problematické hliníkové slitiny (podobně i u keramického nádobí). 2) Někteří výrobci a prodejci používají zavádějící až lživý výraz "litina" pro výrobky z hliníkových slitin. Tyto samozřejmě nemají s pravou litinou vůbec nic společného.

Čím je potažený povrch tohoto litinového nádobí. Co je to za černou barvu? Při výrobě litinového nádobí od Skeppshult nejsou v žádném případě použity jakékoli chemikálie nebo barvy. Ta černá patina (barva) na povrchu, je ve skutečnosti pouze rostlinný olej - při výrobě do litiny "zapečený". Toto je přirozená "anti-prilnavá" ochrana bez použití jakýchkoli chemických látek. Tato slabá vrstva rostlinného oleje sice není pořád stálá, ale snadno obnovitelná.

převzato ze stránek Skeppshult: Proč Skeppshult nevyrobí žádné smaltované produkty? Chceme našim zákazníkům nabídnout produkty které jsou přírodní jak jen to je možné. Doporučení: vaření a uchovávání pokrmů v keramickém a smaltovaném nádobí a nádobách může vést k uvolnění glazury a barvy. Kyselé potraviny, kyselé šťávy a ocet zvyšují riziko uvolnění olova. K potravinám a nápojům se vyvarujte používání nádob a nádobí neznámé kvality. Dle - "The Swedish governmental Swedish National Food Administration".

Dodatek k smaltovanému litinové nádobí. Smalt není obecně kyselinovzdorný. Dlouhodobější působení kyselin i v nižších koncentracích může povrch smaltu poškodit (*dle CEBS*). Smalt se může také eventuálně (při nárazu) odštěpnout a dostat do připravovaného jídla, což představuje velké zdravotní riziko. Také u smaltované litiny zůstane jen jediná přednost - rozvod tepla, všechny ostatní přednosti odpadají. Připravované pokrmy nepřijdou do žádoucího kontaktu přímo s litinou, ale s umělou vrstvou - smaltem, nevaříte tedy na litině ale na smaltu. Navíc u smaltovaných produktů nebývá litina tolik kvalitní (ani to není v tomto případě třeba).

Proč je toto litinové nádobí lepší než například nádobí s tzv. "nepřilnavým povrchem"? Většina nádobí s tzv. "nepřilnavým povrchem" má povrch (povlak) který často obsahuje ochranné látky proti ohni které můžou být považovány za jedovaté. Litinové nádobí od Skeppshult však neobsahuje žádné chemikálie, které se mohou v případě poškrábání uvolnit do připravovaných pokrmů (viz např. pánve s teflonovým povrchem). Taktéž má nesrovnatelné vlastnosti s ostatním nádobím, které se navíc ještě stále zlepšují - čím více je litina používána!

Je vaření na vámi dodávaných litinových pánvích (nádobí) možné při použití minimálního množství tuku, tj. jako u nádobí s "nepřilnavým" povrchem, nebo ho lze spíše přirovnat ke klasickému, např. nerezovému nádobí? Některé potraviny, např. řízky, samozřejmě musíte připravovat s dostatečným množstvím tuku. Primárně je však toto litinové nádobí určeno pro použití s minimálním množstvím tuku anebo dokonce úplně bez. Např. palačinky jsou absolutně bezkonkurenční na na tomto litinovém nádobí s rozprašovačem oleje, nebo zelné placky (zelňáky) úplně bez použití oleje.

Jak to, že litinové nádobí od Skeppshult je tak dobré v používání? Litinové nádobí od Skeppshult jsou rukodělné výrobky s dlouhou tradicí, dle nejlepších technologických postupů a z nejlepších surovin. Tato švédská litina má pak vynikající vlastnosti, dává připravovaným pokrmům příjemný a chutný povrch a celkovou dobrou chuť. Dokonce nám také dává zdravý přísun železa (prvek který tělo potřebuje), skrze potraviny které jsou v něm připravovány, obzvláště pak, když jsou při přípravě jídel použity kyselé přísady, jako je ocet, víno anebo citron.

Může se na toto nádobí použít i obracečka kovová, nepoškrábe to litinu nebo nějak neublíží? Ano, na toto litinové nádobí můžete použít i kovové náčiní, v tomto kontextu snese litina i hrubší zacházení - není poškodit nebo poškrábat co, jedná se stále jen o litínu.

Je držadlo z nerez oceli při vaření na sporáku také horké? Ne. Je maximálně trochu teplé. **A jak je to u celolitinového nádobí - jsou držadla a ucha horká?** Ano, jsou.

Může se tato litina použít např. na plynový sporák přímo, není třeba nějaká „mezideska“? U každého produktu je seznam tepelných zdrojů na které je lze použít PŘÍMO, není třeba jiných řešení.

Může se toto nádobí použít i na indukční desky? Ano, pravá přírodní litina je právě ta nejlepší volba!

Nemůže toto litinové nádobí způsobit poškrábání na sklokeramických plotnách/deskách? Ne. Produkty od Skeppshult jsou mimo jiné testovány i v laboratořích předních výrobců sporáků - u firem Bosch a Siemens. Rezultát: produkty od Skeppshult nezpůsobují žádné poškrábání sklokeramických desek. To spočívá mimo jiné v tom, že litina je měkký materiál než-li sklo nebo keramika. Také forma spodku dna je velmi důležitá: dno by mělo být silné cca 6mm, má mít vyduťte zaoblení (pakliže dno ve studeném stavu není vyduťte, má tendenci toto dělat při zahřátí - a tím ztrácí samozřejmě svou stabilitu. Důsledky: špatné rozložení tepla a zvýšená možnost nehody a úrazu), malé částčky by se měly absorbovat – větší se nesmí přilepovat. Toto vše produkty Skeppshult splňují.

Z jakého materiálu jsou držátka skleněných pokliček? Také z litiny.

Mohu si madla u pánví odmontovat? Ne.

Co znamená teplota „do 230 °C“ do trouby u hrnců se skleněnou pokličkou? Tato teplota se vztahuje právě a jen na tyto skleněné pokličky.

Může se dát pánev s nerezovým držadlem do trouby? Ano, ale je potřeba počítat s tím, že držadlo změní svůj vzhled (na funkčnost to nemá žádný vliv).

Proč není v nabídce více poklic, hlavně na větší průměry? Litinové poklice na větší průměry Skeppshult nevyrobí. Skleněné poklice lze snadno (výhodněji) dokoupit v různých průměrech a provedeních na vnitřním trhu ČR.

Jak je to s používáním chemických prostředků a uchovávání pokrmů? Toto litinové nádobí je přírodní - bez jakékoli umělé vrstvy či povlaku. Proto se nesmí používat chemické čisticí prostředky nebo uchovávat pokrmy v tomto litinovém nádobí. Chemikálie (v čistících prostředcích) nebo (kyselé) šťávy či jiné agresivní složky obsažené v pokrmech, litině škodí(rozežirají její strukturu). Jednoduše: k čištění nepoužívejte žádné chemikálie, pokrmy můžete klidně servírovat přímo z litinového nádobí, ale toto nepoužívejte k uskladňování pokrmů.

Může toto litinové nádobí (někdy) zreznout? Toto nádobí je z přírodní a surové litiny - bez jakékoli umělé chránící vrstvy a proto toto může někdy nastat. Nejedná se však o žádnou závadu, rez navíc není zdravotně závadná (spíše naopak). Rez se může objevit při nesprávné péči a a používání, anebo ne příliš častém užívání litiny. Toto lze snadno odstranit - případnou rez odstranit (setřít) a litinu znovu promastit rostlinným olejem.

Může se toto litinové nádobí rozbít? Litina je všeobecně křehčí. Při prudším nárazu, zejména z větší výšky a na tvrdší povrch, může dojít k prasknutí. Avšak při běžném používání toto nehrozí.

Co je to tzv. vyduťte dna a co způsobuje, že někdy v pánvi steče olej od středu ke krajům? Teplotní působení má vliv na materiál, na litinu - dochází k její roztažnosti. Negativně vyduťte dno u produktů Skeppshult má důležitý vliv na stabilitu (viz web *Něco o dnu nádobí*). Na roztažnost materiálu má taktéž vliv velikost a přímé působení tepelného zdroje. Nepůsobí-li tepelný zdroj na dno přímo všude stejně, může např. u okrajů získat materiál nižší teplotu a tím i menší roztažnost, a naopak ve středu vyšší.

Jsou prezentované rozměry, váhy a objemy u tohoto litinového nádobí přesné? Všechny uváděné rozměry, váhy a objemy jsou cca, většinou uváděné přímo výrobcem. Tyto se mohou mírně lišit, neb se jedná o rukodělné slévarenské výrobky.