



NÁVOD k použití

Litina od Skeppshult – přátelé na celý život.

Tento špičkový ekologický produkt ze solidního materiálu je **originál** tradiční švédské kvality (od r. 1906). Robustní, bez chemických přísad, bez umělého povrchu nebo povlaku, **pouze čistá švédská litina** z přísně kontrolovaných surovin. Zdravotně absolutně nezávadný, vynikající vlastnosti.

Děkujeme za zakoupení litinového nádobí Skeppshult.

Odlíšnost a specifikace nádobí z přírodní litiny.

Již na první pohled vidíte, že toto nádobí je odlišné od běžného, „čistého“ a hladkého nádobí. Je to prostě: jedná se o přírodní surovou litinu, bez jakékoli (chemické) ochrany - umělé vrstvy a dalších úprav. 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, místa po zabrušování, strukturální nerovnosti či estetické "nedokonalosti" povrchu (vč. případného nepřichyceného oleje), jsou u těchto výrobků zcela normální, jedná se o odlitek surové litiny (bez jakékoli umělého, hladkého povrchu), rukodělný slévárenský výrobek, je daná určitá tolerance. Povrch tedy není „čistý“ - litina neustále pracuje, navíc je promaštěna a taktéž může někdy zrezivět. O tomto všem se dočtete na druhé straně v *Často kladených otázkách*. Na druhou stranu má toto nádobí Skeppshult z přírodní litiny velké přednosti: zdravotně absolutně nezávadné, pokrmy připravované na této litině jsou chutnější, toto nádobí vydrží pro jednu i více generací, je na všechny tepelné zdroje vč. indukce, a čím více a déle je tato litina používána – tím lepší má vlastnosti.

Péče o litinové nádobí.

Před prvním použitím: nádobí stačí vypláchnout teplou vodou a řádně vytrít případný přebytečný olej z výroby. Následně je důležité, aby nádobí bylo suché. Pozn.: může se stát, že poprvé po umytí se objeví místy slabý povlak rzi – nic se neděje, stačí ho setřít utěrkou. Taktéž zpočátku se může např. pokrm připálit, nádobí může zabarvit pokrm, utěrku do černa (pustit přebytečný olej z výroby), apod. Toto není na závadu, chvíli trvá než se litina „zajede“ - zpravidla po cca třetím použití bude už mít své výborné vlastnosti, a pak už jen stále lepší a lepší. Proto se doporučuje zpočátku několikrát použít litinu (připravovat jídlo) **pouze s použitím oleje - smažit**, při vyšší teplotě (a to i vč. hrnců), aby se litina „správně“, „zajela“ a nasákla olejem. **Pozn. pro hrnce a vaření v nich:** je třeba si uvědomit, že **horká voda rozpouští a uvolňuje olejovou vrstvu**, zejména u nového litinového nádobí, kdy olejová vrstva ještě není pevněji navázána v litině. Proto se doporučuje v hrncích nejprve péci, smažit, bez použití vody, až když je litina dostatečně „zajata“, pak vařit s vodou, i tak zpočátku či později může horká voda vyplavovat olej. Proces „zajetí“ litiny v hrnci je delší, než-li u pánvi, u kterých se voda k vaření nepoužívá vůbec, nebo jen minimálně. **Pozn.: o povrch litiny si pečuje každý uživatel sám, a za jeho kvalitu si i sám odpovídá.**

Při běžném použití: K čištění používejte **jen** vodu a kartáček na nádobí, nebo škrabku, mnohdy však stačí pouze vytrít povrch ubrouskem (- toto by byl ideální stav, tedy úplně bez mytí). Při čištění není sice poškodit nebo poškrábat co, neb se jedná jen a pouze o litinu, avšak upozornění pro čištění ostrými a tvrdými nástroji, jako např. tvrdý ocelový kartáč - který je sice k čištění (obzvláště drážek u grilovacího nádobí) vysoce účinný, ale zároveň nejenže strhne ochrannou olejovou vrstvu, ale i částečně naruší ostrými štetinami povrch litiny, kde se, pokud není ihned naolejována, může usazovat voda a docházet k oxidaci. Použijte případně raději (jemnější) grilovací kartáč - k tomu určený. Upozornění: u této litiny se **nesmí používat k čištění jakékoli čistící a mycí prostředky!** Litina nesmí přijít nikdy do myčky nádobí. Taktéž nádobí musí být vždy dobře oboustranně utřeno (utěrkou) a vysušeno. Pokrmy můžete servírovat přímo z litinového nádobí, **ale nikdy nepoužívejte litinové nádobí k uchovávání pokrmů** (nádobí by pak zapáchalo, došlo by k reznutí). Pozn.: jedná se jen o čistou a přírodní litinu (tedy pórovitý materiál) a jakékoli chemikálie (či jiné látky) v čistících a mycích prostředcích, nebo agresivnější složky v pokrmech, litině škodí (rozežírají její strukturu, dochází k oxidaci, k vázání pachů). Tip: nejlépe je, když je litina stále trochu promaštěna. Proto povrch čas od času promaštěte rozetřením pár kapek rostlinného oleje (obzvláště když je litina zahřátá a póry jsou roztažené), v případě delšího nepoužívání pak oboustranně. Ovšem pouze na zcela vyschlou litinu! (viz *Řešení případných problémů*).

Používání litinového nádobí.

Při pečení, vaření, grilování a smažení, používejte tuky a oleje pouze k tomu určené. Pokrmy připravujte spíše na mírnějším zdroji tepla - správná teplota je cca mezi 180 až 200 °C, litinu úplně nerozpaloovat (**vyjma grilovací**) - pro dobrou chuť jídla. Před přípravou jídla litinu ovšem nechejte nejprve **dostatečně dlouho(!) rozežrát-prohřát** (rozpálit) a namažte ji - např. rozprašovačem oleje nebo rozetřením pár kapek oleje (pokud rovnou nesmažíte), a až pak na ní začnete připravovat pokrmy (aby se nepřipalovaly). Litina se oproti ostatnímu nádobí zahřívá **mnohem(!)** déle, ale pak i déle teplo udrží. Zahřívajte však litinu postupně (pozor na prudké změny teplot), a ideální je pak stálá teplota. **Toto litinové nádobí používejte co nejvíce.**

Čeho se tedy vyvarovat: používat k čištění jakékoli chemikálie (mycí prostředky), řádné nevysušení litiny vždy po použití nebo umytí (platí obzvláště u hrnců - nevysušené je nezakrývejte hned pokličkou), uchovávání pokrmů, jen sporadickém používání (bez dostatečné konzervace), skladování na vlhkém místě, promašťování na ne zcela vysušenou litinu. (viz *Řešení případných problémů*).

Čím se řídit: všemi doporučeními z tohoto návodu a také nedělat z používání a péče o toto litinové nádobí přílišnou „vědu“ - počínat si asi tak, jako se staraly naše babičky a prababičky o svůj litinový plát. Surová a přírodní litina snese i drsnější zacházení, než běžné komerční nádobí. Toto litinové nádobí je nejlépe pro každodenní používání.

Litinové nádobí Skeppshult může být použito pro všechny zdroje tepla, obzvláště pak pro indukci. Nádobí s dřevěným držadlem však nedávejte na otevřený oheň ani do trouby (**zejména náustek dřevěného držadla se nesmí přehřát**), skleněné pokličky můžete použít do trouby max. do 230 °C.

Upozornění: použitím na otevřeném ohni může nádobí změnit vzhled (to samé u nerez držadel v troubě). Více na www.skeppshult.cz

Řešení případných problémů.

1) Moje litinové nádobí zešedlo anebo začalo rezavět. Možná příčina: původní olejový povlak se vlivem nesprávného užívání/čištění ztratil, a/nebo jídlo (zbytky jídla) bylo delší čas v tomto nádobí. Často se rez také objeví, když je nádobí málo používáno anebo umyto a nevysušeno či skladováno ve vlhkém prostředí. Náprava: místa kde se objevila rez, vyčistit utěrkou (popř. drátěnkou) + rozetřít něco oleje. **2) Jídlo v mém nádobí se přichytává (připaluje).** Možná příčina: viz bod č. 1); **nedostatečně rozežrátá litina(!)**, nebo naopak příliš vysoká teplota; tuk který není určen na danou přípravu jídla; mytí chemickými prostředky; připáleniny z předešlého vaření. U potravin, které mají tendenci se přichytávat, připalovat (např. ryby), tyto po pár vteřinách otočte (než se zcela přichytí), toto opakujte pak i z druhé strany a pak je již můžete dále normálně připravovat. Palačinky, omelety, placky, apod., pečte dokud se nezvednou okraje – **až pak otočte.** **3) Utěrka, kartáček na nádobí nebo šťáva z jídla/jídlo se zabarvují do černa.** **A)** Olej který je obsažený v litině, se rozpustil nebo vylouhoval, nebo naopak se nedostatečně zapekl do litiny, anebo **B) olej byl aplikován na ne zcela vysušený povrch - v pórech litiny může zůstat voda, která navíc uzavřena olejovým filmem, může způsobit oxidaci která pak vyplavuje olej**, úplné vysušení litiny může trvat v řádech hodin (příp. dnů). **4) Nádobí zapáchá.** V nádobí byly uchovávány pokrmy (musí se počkat až časem tento zápach zmizí); anebo nebylo delší čas používáno (a příp. i zakryto, např. poklicí) - olejová vrstva zestárla a degradovala; a/nebo nádobí bylo nesprávně používáno. **Možná náprava pro všechny výše uvedené problémy:** nádobí dobře a důkladně vyvařte vodou a vydrhněte drátěnkou, vypláchněte a nechte zcela(!) vysušit, vydrhněte suchým hadrem (popř. i znovu drátěnkou), a pak dostatečně namažte rostlinným olejem a dejte na plotnu - zahřát na střední úroveň a nádobí na něm nechat 10-15 min. Plotnu vypnout a nádobí na ní dále nechat dokud nevychladne. Anebo do trouby cca 200°C na 15-30 min. Až nádobí zchladne, zbytek oleje důkladně setřete. **UPOZORNĚNÍ:** produkty s dřevěným držadlem do trouby nedávejte. Zároveň dávejte pozor na dobré větrání, neboť při této proceduře dochází k silnému odpařování oleje. *Následující tip je od šéfkuchařů:* když se maso na pánvi chytne a nejdě odlept, stačí do pánve vhodit kostičku másla, postavit ji bokem a máslo maso uvolní. Může se také stát že litina je vysušená a zbytky jídla jsou přilepené. Náprava: na pánve nasypat hojně soli a pánve dát na horkou plotnu. Nechte sůl upéci a pak pánve nechte zchladnout, zbytek soli odstraňte.