**Návod na údržbu a použitie Liatinového riadu Lodge**

Liatinové panvice a hrnce americkej značky Lodge, je možné použiť nie len na grile a priamom ohni, ale aj na plynových a elektrických sporákoch, v rúre a hlavne na indukčnej varnej doske.

Čím častejšie sa liatinové riady Lodge používajú, získavajú lepšie vlastnosti v kuchyni a na grile. Liatinové riady bez chemického povrchu, ošetrené len zapečeným jedlým olejom (tzv. seasoning ),sú určené k tepelnej úprave potravín na tuku, ako restovanie, pečenie, smaženie a dusenie.

 **Riad nie je vhodný na prípravu jedla na vode**. Ako napríklad varenie vývarov, polievok , omáčok, ryže, zemiakov a podobne. Pokiaľ sa kvalitný seasoning nevytvorí, kyselé potraviny , ako napríklad paradajky, fazula, víno, ocot a podobne, ho môžu narušiť a môže prísť k následnej povrchovej korózii liatiny, preto sa spočiatku ich príprave vyhnite ,tak cca prvých 10 použití. Potom takéto potraviny pripravovať môžete, ale odporúča sa po dobu max 30 minút, teda krátkodobá tepelná úprava. **Liatinový riad Lodge neslúži na skladovanie a uchovávanie, už hotového jedla!** Ako náhle dovaríte a riad vychladne, čo najskôr ho umyte a osušte. pokiaľ je nutné, môžete použiť trochu čistiaceho prípravku, ale určite sa vyhnite silným odmastňujúcim prípravkom, nakoľko si môžete narušiť seasoning.

Po každom umytí potrite celý riad slabou vrstvou jedlého oleja a vytrite papierovou utierkou do sucha. Oleja použite toľko, aby obnovil lesk a zároveň nezanechal lepkavú vrstvu. Tím zachováte seasoning a chránite liatinový riad pred pôsobením vlhkosti. **Liatinový riad Lodge nie je vhodné umývať v umývačke riadu!**

**Postup pri obnove Seasoningu.**

Udržiavaný "seasoning" zachováva liatinu v dobrej kondícii. Napriek tomu sa môže stať, že čas od času bude treba "seasoning" obnoviť (tzv. "Re-seasoning"). Ak sa vám k riadu jedlo pripaľuje alebo ste si všimli mdlé zašednuté farby, postupujte nasledovne:
Riad umyte horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a zároveň drôtenkou odstráňte koróziu.
Opláchnite a starostlivo vysušte.
Naneste tenkú rovnomernú vrstvu rozpusteného jedlého oleja z vnútornej i vonkajšej strany (po celom povrchu riadu).
Nastavte rúru na 180-200 C a riad vložte do  rúry hore dnom. (Nezabudnite naspodok vložiť alobal, ktorý zachytí odkvapkávajúci olej.)
Riad pečte aspoň hodinu. Po hodine vypnite rúru a riad v nej nechajte vychladnúť.
Riad skladujte na suchom mieste.
V prípade potreby opakujte.

**Praktické rady na záver**

Plamene by nemali pri varení presahovať výšku profilu riadu.
Používajte panvicu zodpovedajúcu veľkosti horáka.
Nepoužívajte liatinové riady v mikrovlnnej rúre.
Pri vyprážaní riad naplňte olejom maximálne do 1/3 objemu.
Liatinové riad neslúži na uchovávanie potravín.
Pri skladovaní pokrievok vložte medzi pokrievku a hrniec (alebo panvicu) papierovú utierku, čím predídete vytváraniu vlhkosti medzi vekom a hrncom (panvíc).
Riad skladujte na suchom mieste.