



Jak se starat o litinové rošty?

Jak mám pečovat o litinové rošty? To je otázka. Většina lidí je vyděšená při představě čištění jakýchkoliv litinových ploch. Mají doma schovanou zrezivělou litinovou pánev, protože nevědí, jak se o ni starat. Ale správná péče a udržování Vašich litinových roštů Napoleon® jim zajistí dlouhou životnost, vytvoření nepřilnavé vrstvy – lepší než jakákoliv pánev kdy měla, a zvýšení unikátní a lahodné chuti Vašeho pokrmu.

Věděli jste?

- Že vaření s litinou sahá již do doby před 2500 lety?
- Že litinový gril nabízí mnoho neobyčejných výhod?
- Že litinové grily jsou téměř dokonalým tepelným vodičem tepla, hřejí rovnoměrně a konstantně.
- Že mohou odolávat velmi vysokým teplotám, což je dokonalé pro jejich vypalování.
- Tato tvrzená litina nabízí dokonalý nepřilnavý povrch, takže je ideální pro mnoho pokrmů, kde je užití nepřilnavého nádobí nutností.



Postup

Aby byl kov chráněn před korozí a aby byl zajištěn nepřilnavý povrch, musí být litinový gril pravidelně ošetřován (balzamován). Ošetřování litinových povrchů je metoda skládající se ze tří kroků:

1. Omyjte litinový gril teplou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte a vysušte.
2. Naneste vrstvu tuku po celé ploše (tuky s vysokým obsahem nasycených mastných kyselin jako jsou rostlinné tuky, palmový nebo kokosový olej, nebo vepřové sádlo).
3. Zahřejte vrstvu tuku na vysokou teplotu, čímž se zajistí přichycení tuku k litině.

Pokud se na Vašem grilu začnou objevovat rezavé skvrny, obrušte je drátěnkou, dokud všechny známky rzi nezmizí, pak gril opláchněte vodou, osušte a opakujte proces ošetřování (balzamování).

<http://www.napoleongrills.com/blog/how-do-i-care-for-the-cast-iron-cooking-grids/>