DUKA

VASE DE GATIT DIN FONTA

AVANTAJELE GĂTITULUI ÎN CURTĂ DE FONTĂ

• În timpul gătitului, fonta absoarbe grăsimea, ceea ce ajută la reducerea grăsimii necesare pentru gătit.

• Eliberează fier în procesul de gătit, ceea ce îl face foarte potrivit pentru persoanele care suferă de anemie.

• Încălzită reține căldura mai mult timp, ceea ce reduce timpul de gătire.

• Cu o întreținere corespunzătoare, fonta poate fi folosită mulți ani. Proprietățile sale utile cresc în timp, la fel ca în cazul vinului bun!

• Mâncarea gătită într-o tigaie de fontă este sănătoasă. Surpriza este atât de util = delicios!

✓ MODUL DE UTILIZARE ȘI DEPOZITARE

- **Se spala cu apa calduta fara detergenti si se usuca dupa fiecare utilizare.**
- **Ungeți cu o cantitate mică de grăsime după fiecare utilizare.**
- **Dacă recipientul are capac - nu-l acoperiți în timpul depozitării, deoarece poate provoca pete de rugină. Dacă se întâmplă acest lucru - frecați ușor cu sârmă de uz casnic și unsoare.**
- **NU folosiți NICIODATĂ mașină de spălat vase pentru a curăța vasele din fontă.**
- **Se prăjește și se coace în ea. Cea mai bună modalitate de a menține uleiul este să folosești ustensile dese și frecvente.**
- **Cu cât prăjiți, ardeți sau gătiți mai mult în el, cu atât stratul de ulei va fi mai bun.**