

Totul despre aseasonare

Fiecare vas de gătit din fontă de la Lodge vine preasezonat și gata de utilizare imediat ce este scos din cutie. Cel mai simplu mod de a menține acest strat de aseasonare este prin folosirea propriu-zisă a vaselor de gătit. De fiecare dată când gătiți un ou, o friptură sau coaceți o plăcintă, adăugați straturi de grăsime și ulei coapte, care se acumulează în timp pentru un finisaj natural, care eliberează ușor căldura și care se îmbunătățește în timp.

Principii de bază

Ce este aseasonarea?

Aseasonarea este, în principal, un strat de ulei copt pe vasul de fontă printr-un proces numit polimerizare. Oferiți-le vaselor dvs. din fontă acea patină neagră consacrată. Aseasonarea formează o suprafață de gătit naturală, care eliberează ușor căldura și care ajută la prevenirea ruginirii tigăii. Poate fi nevoie de puțină grijă suplimentară, dar o tigaie din fontă bine aseasonată își va face treaba generații întregi.

Ce știință stă în spatele aseasonării?

Când uleiurile sau grăsimile sunt încălzite în vasul de fontă la o temperatură suficient de ridicată, ele se transformă dintr-un lichid într-o suprafață lipicioasă, întărită printr-un proces numit polimerizare. Prin utilizare regulată, vasele dvs. de gătit din fontă vor dezvolta un strat puternic și durabil de aseasonare, care devine mai rezistent la rugină și mai antiaderent - și care doar se îmbunătățește cu trecerea timpului.

Ce ulei folosește Lodge pentru a-și aseasona vasele de gătit din fontă?

Lodge folosește ulei vegetal pe bază de soia pentru a condimenta vasele tradiționale din fontă și oțel carbon în turnătoriile sale. Nu se adaugă substanțe chimice sintetice. Uleiul este foarte rafinat și toate proteinele care provoacă alergii legate de soia sunt eliminate. Uleiul este Kosher (cușer) și nu conține grăsimi animale, ulei de arahide sau vopsele. Unele vase de gătit pot prezenta ușoare variații în finisarea aseasonării. Aceste variații nu afectează performanța lor de gătit și, de obicei, se uniformizează prin utilizarea vaselor.

Curățați și ungeți cu ulei vasele de gătit după fiecare utilizare.

Unele activități pot afecta oarecum stratul de aseasonare, cum ar fi gătitul alimentelor acide, folosirea căldurii excesive sau spălarea vaselor cu ustensile abrazive sau cu detergent de vase; de aceea, pașii simpli de curățare vă recomandă să ungeți cu ulei vasul după fiecare utilizare, pentru a vă asigura că aseasonarea rămâne intactă, pentru a vă bucura de un proces de gătit de calitate.

Curățare și îngrijire

Cum curățați vasele din fontă

Pasul 1: Spălați vasele din fontă

Spălați vasele din fontă manual. Puteți folosi o cantitate mică de detergent. Dacă este necesar, utilizați un răzuitor pentru a desprinde alimentele lipite de vas. Pentru situații mai complicate, fierbeți puțină apă în vas timp de 1 minut, apoi folosiți răzuitorul după ce tigaia s-a răcit. Setul de îngrijire pentru fontă aseasonată de la Lodge vă oferă tot ce aveți nevoie pentru a spăla și îngriji fonta în mod corect

Pasul 2: Uscați vasele din fontă

Uscați rapid și bine vasul cu o cârpă fără scame sau cu un prosop de hârtie. Dacă observați reziduuri negre pe prosop, sunt doar resturi din stratul de aseasonare și e ceva perfect normal.

Pasul 3: Ungeți cu ulei vasele din fontă

Ungeți cu un strat foarte subțire de ulei de gătit sau cu spray cu ulei suprafața vaselor dvs. de gătit. Folosiți un prosop de hârtie pentru a șterge suprafața până când nu mai rămân resturi de ulei.

Există alte uleiuri pe care le pot folosi la aseasonare?

Toate uleiurile și grăsimile de gătit pot fi folosite pentru aseasonarea fontei, dar în funcție de disponibilitate, accesibilitate, eficacitate și având un punct de fum ridicat, Lodge recomandă ulei vegetal sau ulei de canola, cum ar fi spray-ul de aseasonare Lodge.

În mod tradițional, untura a fost folosită pentru a aseasona fonta și, deși acest lucru este încă în regulă, nu o recomandăm decât dacă folosiți frecvent vasele de gătit. Dacă vasele de gătit sunt depozitate prea mult timp, untura și alte grăsimi de origine animală pot râncezi.

Îndiferent de uleiul pe care îl alegeți, important este să vă asigurați că încălziți tigaia până la punctul în care uleiul respectiv scoate fum. Când uleiul atinge acel punct de eliberare de fum, are loc o reacție chimică, care leagă uleiul de tigaie pentru a crea un strat de aseasonare în mod natural.

Tip de ulei	Punct eliberare fum	SOTARE	CAUTERIZARE	PRĂJIRE	FRIGERE	COACERE	FINISARE	DRESSING SALATĂ	ASEZONARE *	Aromă naturală?
Ulei de avocado (Virgin)	270 grade C	✓	✓				✓		●	Nu
Ulei de șofran	260 grade C	✓	✓	✓	✓		✓		●	Da
Ulei de măsline rafinat	240 grade C	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Da
Ulei de tărațe din orez	232 grade C	✓	✓	✓	✓				●	Da
Ulei de soia	232 grade C	✓	✓	✓	✓	✓			●	Da
Ulei de arahide	232 grade C	✓	✓	✓	✓				●	Da
Ulei de porumb	232 grade C	✓	✓	✓	✓	✓			●	Da
Ulei de susan	232 grade C	✓					✓	✓		Nu
Ulei de floarea-soarelui	226 grade C	✓	✓	✓	✓	✓			●	Da
Ulei de canola	218 grade C	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●	Da
Ulei de sămburi de struguri	215 grade C	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●	Da
Ulei vegetal	205 grade C	✓	✓	✓	✓	✓			●	Da
Ulei de măsline extra-virgin	190 grade C	✓		✓			✓	✓	●	Nu
Margarină vegetală	182 grade C				✓	✓			●	Da
Ulei de cocos	177 grade C	✓		✓		✓			●	Da
Ulei de semințe de in	107 grade C						✓	✓		Nu

Diferitele uleiuri au diferite profiluri de arome. De asemenea, acestea ating punctul de eliberare de fum prin ardere la diferite temperaturi. Lodge recomandă să adăugați ulei în vasul de gătit după fiecare utilizare și când reasezonați vasele de gătit acasă. Înainte de a începe, luați în considerare punctul de eliberare de fum prin ardere. Verificați tabelul de mai sus pentru informații despre punctul de eliberare de fum prin ardere, neutralitate și sugestii utile de gătire pentru diferitele uleiuri.

*Notă: toate uleiurile și grăsimile animale de gătit pot fi folosite pentru aseasonarea fontei. Luăm în considerare disponibilitatea, caracterul permisiv în privința costurilor, eficiența și punctul de eliberare de fum prin ardere pentru a recomanda uleiurile listate mai sus cu simbolul specific de pe coloana de aseasonare.

Valorile din acest tabel reprezintă punctul de eliberare de fum prin ardere pentru uleiurile comestibile disponibile comercial. Punctele de afumare pot varia în cadrul unei surse de ulei ca urmare a unor factori precum tehnicile de procesare și/sau variațiile de aseasonare.

Sursele: Produse Bailey de uleiuri și grăsimi industriale, a 6-a ediție 2005, Wiley-Interscience New York Fats and Oils Handbook, 1998

— Întrebări frecvente

Alimentele acide gătite în fontă afectează stratul de aseasonare?

Din păcate, da. Alimentele foarte acide, cum ar fi roșiile, pot distruge aseasonarea vaselor din fontă. Vă recomandăm să evitați alimentele acide sau rețetele cu conținut mai mare de lichid pentru perioade mai lungi de timp, până când stratul de aseasonare este stabilizat corespunzător.

Uleiul pe care îl folosește Lodge este Kosher?

Uleiul pe care îl folosește Lodge pentru a-și condimenta vasele de gătit este un ulei vegetal pe bază de soia, certificat Kosher. Deși uleiul este Kosher, procesul de fabricație al Lodge nu este certificat Kosher.

Uleiul folosit de Lodge pentru aseasonare este modificat genetic?

Deoarece 90% din boabele de soia din SUA sunt modificate genetic, „urmele” de material proteic pot fi transportate de la o fermă de soia la alta în procesul de extracție. Uleiul este, totuși, extrem de rafinat, eliminând eficient materia proteică împreună cu acizii grași, clorofila, componentele neplăcute ca gust și miros care se găsesc în uleiul de soia. Dacă, după acest proces rămâne vreo urmă de material proteic, aceasta ar fi atât de ne semnificativă încât ar fi nevoie de câțiva litri de ulei pentru a se depune și pentru a se extrage orice fragment de ADN. Nu există resturi de ADN în acest moment în uleiurile procesate și, atunci când sunt trimise pentru testare, raportul analitic primit de la unitățile de testare/certificare GM va indica că „nu există ADN modificat sau convențional prezent”. Acestea fiind spuse, furnizorul nu poate afirma că uleiul este fără organisme modificate genetic, deoarece rezultatele testelor arată că nu a fost prezent ADN modificat sau nemodificat.

Când am vrut să usuc vasul de fontă, pe prosop au rămas urme negre. Este normal să se întâmple așa?

Da, acest lucru este perfect normal și sigur. Ocazional, atunci când aseasonarea este afectată de alimente acide sau de căldura foarte mare, reziduurile acestea de culoare neagră pot rămâne pe prosop la curățarea vaselor. Acest lucru se poate întâmpla și cu vasele de gătit nou-nouțe.

Noul meu vas de gătit din fontă, de la Lodge, are „bule” pe suprafața sa. Ce înseamnă asta?

Unele vase noi de gătit din fontă, de la Lodge, pot prezenta mici „bule” pe buza vasului sau pe mânerul propriu-zis, care mai apoi se pot ciobi și pot da la iveală o culoare maronie dedesubt. Aceasta nu este rugină. Este rezultatul faptului că vasele de gătit sunt aseasonate pe un transportor suspendat, cauzând formarea unei mici picături în partea de jos. Dacă bulele astfel formate trec prin cuptoarele de ardere, sunt coapte, iar culoarea maro este pur și simplu ulei care nu s-a carbonizat complet. Este un fenomen cât se poate de sigur și va dispărea prin utilizare și îngrijire regulată.

Stratul de aseasonare de pe noul meu vas de gătit nu pare uniform. Este normal să fie așa?

Unele vase de gătit pot prezenta mici variații în ceea ce privește finisajul stratului de aseasonare. Aceste variații nu afectează performanța de gătit și, de obicei, se uniformizează odată cu utilizarea.

Stratul de aseasonare pare că se descuamează. Ce se întâmplă?

Uneori, straturile de aseasonare se pot desprinde de pe vasul din fontă. Acest lucru se poate întâmpla dacă straturile de aseasonare nu au aderat complet la suprafața de metal. Dacă tigaia se descuamează, nu intrați în panică. Pur și simplu spălați tigaia cu o perie de nailon sau cu sare, apoi clătiți-o, uscați-vă pe mâini și frecați tigaia cu ulei. Poate doriți să încercați aseasonarea vasului în cuptor, pentru a ajuta la formarea unui strat puternic de aseasonare.

De ce suprafața vasului meu de gătit din fontă prezintă asperități?

Textura este rezultatul procesului de turnare a fontei care este utilizat, creând un finisaj de suprafață care are o textură care va permite stratului de aseasonare să adere la suprafața de metal. Pe măsură ce folosiți vasele de gătit în timp și continuați să le aseasonați, suprafața acestora va deveni mai netedă. Spre deosebire de alte tipuri de vase de gătit, fonta de la Lodge se îmbunătățește doar prin utilizare.

Unii clienți preferă să șlefuiască aceste asperități și este în regulă să facă acest lucru folosind o bucată de șmirghel foarte fin. Asigurați-vă că aseasonați produsul imediat după ce faceți această operațiune de șlefuire a rugozităților.