

הוראות פתיחה ותחזוקה

לקוח יקר,

מוצרי **Lodge** מיוצרים בשיטות מסורתיות מיציקת ברזל מלאה. בניגוד לכלים תעשייתיים בעלי ציפויים כימיים, הברזל היצוק הוא חומר טבעי ודינמי המגיע אליך במצבו הגולמי והאותנטי ביותר.

חשוב לדעת:

בשל אופי החומר וחשיפתו לשינויי לחות וטמפרטורה בתהליכי הייצור האחסון והשינוע, ייתכנו מקרים בהם יופיעו על הכלי סימני חמצון קלים (גוון חום/כתום) או הצטברות מקומית של שכבת המגן (Seasoning). **זה לא פגם בייצור**, מדובר בתופעה טבעית לחלוטין של ברזל חשוף. זהו האישור הטוב ביותר לכך שבידך מוצר ללא ציפויים סינתטיים, הבטוח לשימוש בריאותי ומיועד להחזיק מעמד לכל החיים. **ולכן, הכנה לשימוש ראשון:** בדיוק כפי שכל כלי מקצועי דורש התאמה לפני העבודה, גם כלי היציקה עשוי לדרוש ריענון קצר. סימני החמצון (אם קיימים) יוסרו בקלות בשטיפה הראשונית, ולאחריה ייבוש ושימון קל יחזירו לכלי את המראה המלוטש והמוגן שלו.

- הברזל שלנו מוכן לעבודה – טיפול נכון בשלב הפתיחה יבטיח לך שנים של בישול איכותי.

כך תטפלו בסיר שלכם

כדי לשמור על הסיר למשך דורות ולמנוע חלודה, יש לפעול לפי פרוטוקול "**שטוף-ייבש-שמן**" לאחר כל שימוש:

1. **שטפו:** שטיפה ידנית בלבד במים חמים. ניתן להשתמש במעט סבון כלים עדין (בניגוד למיתוס השגור), אך יש להימנע משימוש בברזליות גסות שעלולות לפגוע בשכבת ההגנה.
 2. **ייבש:** יבשו את הסיר היטב בעזרת מגבת, ולאחר מכן הניחו אותו על להבה קטנה למשך 2-3 דקות. שלב זה קריטי כדי להבטיח שכל הלחות התאדתה לחלוטין לפני האחסון.
 3. **שמנו:** בעוד הסיר חם, מרחו שכבה דקה של שמן צמחי בעזרת נייר סופג. הקפידו לשמן את כל חלקי הכלי - כולל הידיות והצד הייצוני.
 4. **אחסנו:** הניחו לכלי להתקרר ואחסנו אותו במקום יבש. אם אתם עורמים סירים זה על זה, מומלץ להניח נייר סופג ביניהם כדי למנוע שריטות ולספוג לחות מהאוויר.
- התמדה בשימון לאחר כל שטיפה תהפוך את הסיר שלכם לטוב יותר משימוש לשימוש.