TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Dùng chảo gang như thế nào để giữ độ bền?

07:29 30/04/2019

Xoong chảo bằng gang tuy nặng nhưng có độ bền cao, độ nóng cao và giữ nhiệt rất tốt nên nấu thức ăn rất ngon. Ngoài ra, chảo gang là chất chống dính tự nhiên, giúp bạn gia tăng hương vị cho món ăn, điều mà chảo chống dính khác không làm được.



Ảnh minh hoạ

Muốn kéo dài tuổi thọ của đồ đun nấu bằng gang, khi mua về, nhiều người Việt ở nông thôn trước đây vẫn cho vào đó một ít mùn cưa và đốt cháy. Làm vậy xoong, chảo đỡ bị giòn. Sau đó, người ta dùng mảnh đồ gốm hoặc giấy nhám chà sạch gỉ.

Hoặc một cách khác ở phương Tây vẫn áp dụng sau khi mua chảo gang: Đầu tiên rửa sạch vật dụng bằng nước rửa bát. Có thể lấy bàn chải kỳ cọ cho sạch, sau đó dùng khăn lau khô. Tiếp tục dùng khăn mềm thấm dầu ăn lau đều cả

mặt trong và mặt ngoài xoong, chảo. Bật bếp lò ở nhiệt độ 350 độ C, cho đồ gang vào đó nướng như nướng bánh trong khoảng một giờ đồng hồ, cuối cùng để nguội rồi rửa lại bằng nước lã, lấy khăn lau khô rồi cất đi.

Nếu không có lò nướng, sau khi tráng lớp dầu ăn, hãy đem xoong, chảo đun trên bếp trong khoảng 5 phút rồi tiếp tục rửa bằng nước lã, lấy khăn lau khô.

Một cách khác là dùng xi măng, sơn với tỷ lệ 1:1 và trộn đều thành một dạng hồ rồi trát lên đáy xoong chảo. Trát 2 lần như vậy sẽ kéo dài tuổi thọ của đồ gang thêm vài năm nữa.

Sau lần rửa đầu tiên, những lần rửa sau, bạn chỉ cần chà xát bằng bàn chải cứng và nước nóng, sau đó để khô tự nhiên, tuyệt đối không sử dụng xà phòng. Sau một thời gian sử dụng, đáy xoong chảo thường có màu nâu xỉn, nên dùng bùi nhùi sắt cọ mạnh tay.

Nếu xoong, chảo gang có vết đen hoặc vết gỉ, bạn có thể dùng nước lã rửa sơ lần đầu. Tiếp tục, cho nước vào đun cho nóng. Sau đó, đổ khoảng 200g dấm vào, chờ lúc nào có tiếng xèo xèo thì nhúng bàn chải chà quét trong lòng xoong. Cách này sẽ làm thức ăn không bị cháy, mất mùi vị khi đun nấu.

Gang có phản ứng với thực phẩm có tính axit vì thế nên tránh nấu những thực phẩm chứa axit như dứa, me...

Hà Trần (T/h)