

# Plancha Churrasquera KAS

Para carnes - pescados - mariscos - verduras - huevo - otros  
¡Úsala en cocina, parrilla (carbón y gas), y/o brasero!

Antes de utilizar la primera vez tu nueva plancha, debe pasar por un proceso simple de curado, lo que permite su limpieza y eliminación del olor a acero en las preparaciones de alimentos.



## Instrucciones de Curado

1. Limpia la superficie de la plancha con toalla de papel y colócala sobre los quemadores de cocina.
2. Calienta durante 10 min a fuego fuerte
3. Coloca una capa de aceite sobre la plancha (y bordes). También puedes agregar un poco de sal.
4. Mantenla en el fuego unos minutos. Luego apágalo y límpiala con papel (tómalo con una pinza para no quemarte)
5. Se recomienda repetir una vez más, colocando aceite y limpiando nuevamente.

Considera que las propiedades mejoran con cada uso!

## Consejos de Limpieza

- Quitar restos sólidos.
- Echar una taza de agua caliente y dejar actuar unos minutos
- Lavar con agua y detergente
- **Secar muy bien** (incluso al fuego unos segundos)
- Esparce unas gotas de aceite con papel
- Guárdala un poco aceitada, quedará lista para su próximo uso.

En KAS somos expertos en la fabricación de braseros, planchas, discos, asadores verticales, entre otros. **Visítanos en [www.kaschile.cl](http://www.kaschile.cl)**

**Correo: [ventas@kaschile.cl](mailto:ventas@kaschile.cl)**

