

CAST-IRON SET ULTIMATE INSTRUCTIVO

ANTES DEL PRIMER USO

El proceso de curado, también conocido como condimentado, de un sartén de hierro fundido ayuda a crear y mantener una capa antiadherente natural y a prevenir la oxidación. Aunque los sartenes han sido pre-curados durante su fabricación, recomendamos que se les “condimente” nuevamente antes de usarlos:

1. Lave el sartén con agua tibia, jabón y una esponja no abrasiva
2. Séquelo completamente con un paño limpio o papel toalla. Es crucial asegurarse de que el sartén esté completamente seco antes de proceder al siguiente paso.
3. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o aceite de cocina en todo el interior y exterior del sartén, incluyendo el mango.
4. Use un paño limpio o una toalla de papel para distribuir uniformemente el aceite. Asegúrese de cubrir todas las superficies, incluyendo los bordes y la parte exterior.
5. Utilice una toalla de papel limpia para eliminar cualquier exceso de aceite. La capa debe ser lo suficientemente delgada para evitar la acumulación de residuos.



ADVERTENCIA: No use cantidades excesivas de aceite. Esto puede causar un peligro de incendio.

6. Coloque el sartén boca abajo en el horno precalentado a una temperatura entre 200 °C y 230 °C. Coloque una bandeja o papel de aluminio en la rejilla inferior para atrapar cualquier goteo.
7. Hornee el sartén durante aproximadamente una hora. Este proceso permite que el aceite se polimerice, creando una capa protectora.

NOTA: El sartén puede humear ligeramente en el horno. Esto es normal.

8. Apague el horno y deje que el sartén se enfríe dentro. Esto permitirá que la capa de aceite se asiente.
9. Retire el sartén utilizando guantes de cocina y las agarraderas de silicona incluidas.



ADVERTENCIA: Los sartenes de hierro fundido retienen el calor durante algún tiempo después, asegúrese de que el sartén esté suficientemente frío y sea seguro manipularlo.

Este proceso de curado debe realizarse regularmente para mantener el sartén en óptimas condiciones. Después de cada uso, es recomendable aplicar una capa delgada de aceite para preservar la capa antiadherente. Evite lavar el sartén con jabones fuertes o en el lavavajillas.

RECOMENDACIONES DE USO

- Siempre use guantes protectores adecuados al manipular los sartenes, ya que los mangos se calientan con el uso.



ADVERTENCIA: Los sartenes de hierro fundido retienen el calor durante algún tiempo después de cocinar, asegúrese de que sea seguro manipularlos antes de moverlos.

- Puede verificar que los sartenes están lo suficientemente calientes para cocinar rociando ligeras gotas de agua sobre la superficie de cocción, si éstas se evaporan inmediatamente sabrá que la temperatura es la indicada para cocinar.

- Utilice aceites de cocina o mantequilla para engrasar la superficie de cocción antes de cocinar para evitar que los alimentos se peguen.
- Siempre cocine a fuego lento o medio para reducir el riesgo de que los alimentos se peguen o se quemen.
- Seque cualquier carne con papel de cocina para asegurarse de que no se pegue a las bases acanaladas durante la cocción.
- Cuando use sartenes en superficies de cocción de vidrio o cerámica, levántelos para quitarlos, NO los deslice.
- Nunca use utensilios metálicos con los sartenes. Estos pueden dañar la superficie de cocción.

LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- No use limpiadores abrasivos para limpiar los sartenes. **Los sartenes de hierro fundido NO son aptos para lavavajillas.**
- Remoje los residuos de alimentos quemados en agua tibia y jabonosa.
- **Seque los sartenes inmediatamente después de limpiarlos, no permita que se sequen por goteo.**
- No deje alimentos en sartenes de hierro fundido. Transfiera los alimentos a un recipiente adecuado tan pronto como sea posible después de cocinar.
 1. Después de cada uso, lave el sartén con agua tibia, jabón suave y una esponja no abrasiva.
 2. Seque completamente.
 3. Aplique una capa delgada de aceite en todo el interior y exterior para mantener la capa antiadherente y prevenir la oxidación.
 4. Remueva los restos de aceite con un paño limpio.
 5. Almacene en un lugar seco y sin cubrir, especialmente en un ambiente húmedo.

¿CADA CUÁNTO ES RECOMENDABLE CONDIMENTAR / CURAR LOS SARTENES?

1. Si aparecen manchas de óxido: frote el área afectada con una esponja no abrasiva y repita el proceso de condimento detallado en la sección de “Antes del primer uso”.
2. Si los alimentos comienzan a tener un sabor ‘metálico’.
3. Siempre que sea necesario: Si nota que el sartén ha perdido su capa antiadherente, se ve opaco o presenta signos de oxidación, es hora de volver a condimentarlo. Esto puede ocurrir después de varios usos, especialmente si cocina alimentos ácidos o almacena el sartén en condiciones húmedas.
4. Después de la limpieza intensiva: Si alguna vez ha tenido que realizar una limpieza más intensiva, como quitar la oxidación o eliminar residuos de alimentos quemados, es importante volver a condimentar el sartén para restaurar su capa protectora.

En general, el condimento regular ayudará a mantener el sartén en buen estado. Si lo usa con frecuencia, es posible que necesite condimentarlo cada pocas semanas. Si no lo usa con tanta frecuencia, asegúrese de aplicar un ligero revestimiento de aceite después de cada uso y condimentarlo cada dos o tres meses.