

Nueva línea de Utensilios de Cocina

New line of Kitchen Utensils

BARBERO



CARACTERISTICAS

- Productos de Fundición de Hierro Gris.
- Permiten un calentamiento uniforme y excelente retención del calor.
- Son extremadamente duraderos.
- Ideales para asados al aire libre.

CURADO DEL UTENSILIO

Se denomina "Curado" al proceso en el cual el aceite es absorbido por el hierro para dar como resultado una capa antiadherente, a prueba de óxido.

1º Lave bien el utensilio con un cepillo de cerdas plásticas y agua caliente con jabón, enjuague y séquelo.

2º Engrase el utensilio de cocina tanto la superficie interna como la externa utilizando manteca o aceite vegetal. Una vez realizado ésto, colóquelo en un horno precalentado a 177 °C durante una hora. Si lo prefiere puede repetir esta operación varias veces para mejorar el curado.

MANTENIMIENTO

Nunca lave el utensilio en un lavaplatos, ni con jabones abrasivos o esponjas de acero. Utilice agua caliente y un cepillo de cerdas plásticas inmediatamente después de cocinar para remover las partículas de comida restantes.

TABLA DE INFORMACION GENERAL			NCM 7323.91.00
Imagen	Código	Denominación	Dimensiones
	01-00133-00	Olla grande con tapa.	8 Lts.
	01-00134-00	Olla chica con tapa.	5 Lts.
	01-00135-00	Plancha para bifés mediana rayada. Mango de madera.	Ø 210 mm
	01-00136-00	Plancha para bifés grande rayada. Mango de madera.	Ø 255 mm
	01-00137-00	Plancha para bifés grande lisa. Mango de madera.	Ø 240 mm
	01-00138-00	Sartén grande.	Ø 280 mm
	01-00139-00	Sartén grande con tapa.	
	01-00160-00	Sartén chico.	Ø 180 mm
	01-00161-00	Sartén mediano.	Ø 230 mm
	01-00162-00	Plancha rectangular reversible chica.	380x205 mm
	01-00163-00	Plancha rectangular reversible grande.	610x370 mm
	01-00164-00	Plancha ovalada.	240x170 mm
	01-00165-00	Disco para paella. Patas desmontables y tapa de aluminio.	Ø 400 mm
	01-00166-00	Plancha redonda.	Ø 200 mm
	01-00018-00	Salserito.	Ø 85 mm