

CURADO Y MANTENIMIENTO DE TUS UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

Tendencia Mundial

El hecho de cocinar en este tipo de Utensilios viene teniendo cada vez más auge en el mundo entero por la gran variedad de beneficios que poseen:

- + **DURARA SIGLOS** si se cuida correctamente
- + Tiene una superficie antiadherente por naturaleza, que es **ECOLOGICA**
- + Se limpia de forma **FACIL y ECOLOGICA**, sólo se necesita agua caliente y un cepillo duro
- + Los Utensilios de Hierro Fundido son la definición del **MULTIUSO**
- + El hierro fundido soporta **ALTAS TEMPERATURAS** y distribuye el calor de manera completamente **UNIFORME**.
- + Debido a que mantiene por gran cantidad de tiempo el calor, se debe usar **MENOS ENERGIA** para cocinar.

Curado

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**. Por favor, siga Usted los siguientes pasos:

1. Retire del Utensilio las piezas que no sean de fundición de hierro (Mango de madera, asas, etc.).
2. Lave el Utensilio con un cepillo de cerdas plásticas, agua caliente y jabón. Luego enjuague y séquelo bien.

Puede hacerlo colocándolo unos minutos sobre la hornalla encendida de su cocina.

3. Con cuidado de no quemarse, aplique una delgada capa de aceite vegetal, manteca o grasa animal sobre la superficie interna y externa del Utensilio. Luego, colóquelo unos 20 minutos en un horno precalentado a 180 °C aproximadamente. Y finalmente, déjelo enfriar.

De esta manera su Utensilio habrá sido curado. Si Usted lo desea, puede repetir esta operación para mejorar la calidad del curado. Por último, incorpore las piezas que fueron extraídas en el punto N° 1.

Mantenimiento

1. **Nunca**, bajo ninguna circunstancia, lave el Utensilio en un lavaplatos o con jabones abrasivos. Tampoco utilice **esponjas de acero o abrasivas**.
2. Lave el Utensilio con **agua caliente y un cepillo de cerdas plásticas o naturales** inmediatamente después de cocinar, para remover las partículas de comida restantes. Seque el Utensilio, colóquelo una fina película de aceite vegetal y proceda a guardarlo o usarlo nuevamente.
3. El óxido o los alimentos pegados en el Utensilio son señales de un **curado inadecuado**. Si esto llegara a ocurrir retire el óxido, lávelo completamente y **repita el proceso** de curado.

BARBERO

www.barbero.com.ar

