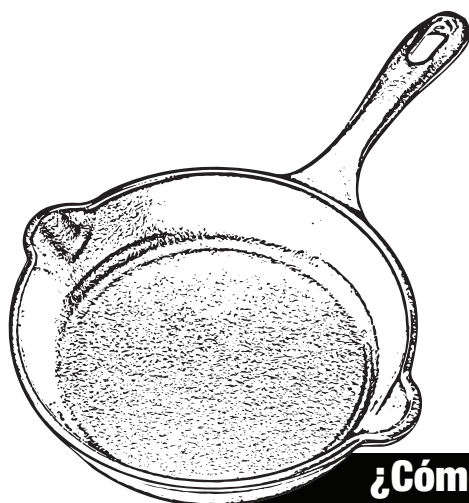




## ¿Cómo limpiar sus utensilios de cocina de hierro fundido para uso diario?



1. Permita que su utensilio de cocina se enfríe lo suficiente como para manipularlo, pero que aún esté relativamente caliente.
2. Lave a mano con agua caliente y sal o jabón suave para lavar platos.
3. Use una toalla para secar completamente (Muy importante).
4. Frote una capa delgada de aceite en el interior y en los bordes (Puede utilizar aceite de Palma, Linaza, Coco, Canola, Crisco u otros)
5. Coloque su utensilio de cocina en la estufa (u horno) y caliente hasta ver un ligero humo.
6. Retire del calor. Cuidadosamente utilice un papel absorbente para limpiar el exceso de aceite (Esto evita una superficie pegajosa).
7. Una vez completamente frío, guárdelo en un lugar fresco y seco.

## ¿Cómo restaurar sus artículos de hierro fundido?

- 1 Si nota óxido o partes pegajosas, friegue completamente con una esponja de lana de acero.
- 2 Usando una esponja de fregar, lave con jabón y agua caliente.
- 3 Use una toalla para secar completamente (Muy importante).
- 4 Coloque sobre una estufa caliente para evaporar completamente cualquier exceso de humedad
- 5 Frote una capa delgada de aceite en el interior, el exterior y en los bordes (Puede utilizar aceite de Palma, Linaza, Coco, Canola, Crisco u otros)
- 6 Una vez que haya frotado completamente el aceite, utilice un papel absorbente para limpiar el exceso de aceite (Esto evita una superficie pegajosa).
- 7 Coloque su utensilio de cocina en el horno a 450°-500° durante 1 hora. Dependiendo del tipo de aceite que utilizó, puede causar de poco a bastante humo. (Verifique los puntos de humo del aceite).

- 8 Deje enfriar completamente y guarde en un lugar fresco y seco.



## Tips para usar sus productos de hierro fundido

1. NUNCA lave en lavaplatos. Siga las instrucciones de lavado antes del primer uso.
2. Las asas de hierro fundido se calientan, utilice guantes protectores.
3. El aceite de cocina puede ser: Palma, Linaza, Coco, Canola, Crisco u otro.
4. El cuidado y curado adecuado harán que sus utensilios de cocina de hierro fundido sean progresivamente más antiadherentes.
5. Los alimentos ácidos (cítricos, frijoles, tomates) pueden debilitar el curado. Evite cocinar este tipo de alimentos hasta que el utensilio esté muy bien curado.
6. NUNCA deslice los utensilios de cocina sobre estufas de vidrio o cerámica para evitar rayones o rasguños.
7. No utilice en microondas
8. Algunos alimentos pueden pegarse las primeras veces de uso. Aplique un poco de aceite de cocina extra hasta que el curado sea fuerte y asentado.
9. Debido a la moldura con arena y las prácticas tradicionales, cada pieza de hierro fundido es única. Su sartén puede tener algunas irregularidades que son puramente cosméticas y no afectan el uso del producto.
10. ATENCIÓN: Tenga cuidado al mover o sujetar las planchas que tienen asas extraíbles. Las asas extraíbles pueden desarmarse de la plancha si lleva demasiado peso, o si se utiliza de manera inapropiada. Nunca utilice las asas extraíbles para mover la plancha mientras está caliente y/o con alimentos. Tenga cuidado de no apretar las asas mientras la mueva.