

## ¡Gracias y felicitaciones por tu compra!



### **El hierro**

El hierro es un material muy resistente. Si bien hay algunas recomendaciones de uso, las piezas de hierro duran muchos, muchos años.

En algún momento es probable que aparezca alguna mancha de óxido, puede ocurrir y no es grave.

El óxido es un proceso natural que se produce cuando el hierro entra en contacto con el aire. Podrás evitarlo o solucionarlo siguiendo las instrucciones de curado y mantenimiento.

Para las piezas de hierro, lo mejor es usarlas!

Cuanto más las uses, mejor se curan y más las disfrutarás.

### **Curado y mantenimiento de piezas de hierro**

En caso de haber óxido, removerlo con una esponja metálica. Se puede utilizar sal gruesa y esponja común también. Cuando no haya óxido, continuar al paso siguiente.

Lavar con detergente y secar con papel absorbente.

Españar con un trapo o papel absorbente, una fina capa de aceite por toda la superficie de la pieza, tanto el interior como el exterior.

El curado consiste en calentar la pieza de hierro durante un tiempo para que el aceite penetre en los poros de la misma.

Lo ideal es calentarla en el horno a unos 200° aproximadamente (horno medio) durante media hora.

Si la pieza se usará en la parrilla, el curado también se puede hacer con fuego directo o sobre las brasas. El aceite es inflamable, extremar los cuidados al curar con fuego directo.

Una vez curada y con la pieza fría, lavar y secar con un repasador o papel absorbente.

En caso de ser necesario, repetir el curado.

Después de usar y siempre con la pieza fría, lavar con agua y detergente. De haber restos de comida pegados, se puede utilizar esponja de metal, no le pasa nada a la pieza.

Para evitar que la pieza se oxide, siempre secarla manualmente después de lavar.

### **¡¡ IMPORTANTE !!**

Las piezas de hierro resultan ideales para cocinar, calentar, mantener el calor y/o presentar alimentos.

Pueden ser utilizadas en horno, hornalla, sobre brasas y fuego directo. Son aptas también para cocinas de inducción pero pueden dañar por rozamiento la superficie vidriada.

**No deben utilizarse para guardar alimentos en la heladera o el freezer.**

**No son aptas para microondas ni lavavajilla.**

**El hierro levanta mucha temperatura, extremar los cuidados para evitar posibles quemaduras.**

**Siempre utilizar pinzas, guantes adecuados o repasadores secos al manipular las piezas calientes.**