



LAS MEJORES PLANCHAS CHIVITERAS y ACCESORIOS | Gran variedad de medidas y espesores

CURADO:

Las planchas chiviteras nuevas necesitan de un proceso de limpieza "CURADO" ya que al tratarse de un material industrial, tiene un residuo superficial.

Este residuo es el que debe eliminar para poder dejar la plancha apta para uso gastronómico.

PASO 1: Lave la plancha chivitera nueva para quitarle la lubricación de entrega. Puede usar detergente, agua caliente y esponja de aluminio ya que no la dañan en lo absoluto.

PASO 2: Coloque la plancha chivitera en el fuego y agregue una capa de 5 mm aproximados de aceite comestible. Remueva el aceite con espátula cada 2 o 3 minutos durante al menos 15 minutos.

PASO 3: Apague el fuego, antes de que se enfríe demasiado, agregue un puñado de sal gruesa y frote con un paño con movimientos circulares ejerciendo presión durante al menos 5 minutos.

PASO 4: Espere a que enfríe completamente, retire el exceso de aceite y sal. Limpie la superficie de la plancha con papel absorbente de cocina. En caso de que el papel retire mucho residuo, repita el proceso utilizando papel absorbente las veces necesarias.

PASO 5: Lave la plancha para retirar todo resto del proceso de CURADO repitiendo el paso 1.

LAVADO:

PASO 1: Retire todos los restos de comida y grasas acumuladas.

PASO 2: Agregue agua muy caliente y deje actuar unos minutos hasta que desprenda todos los restos.

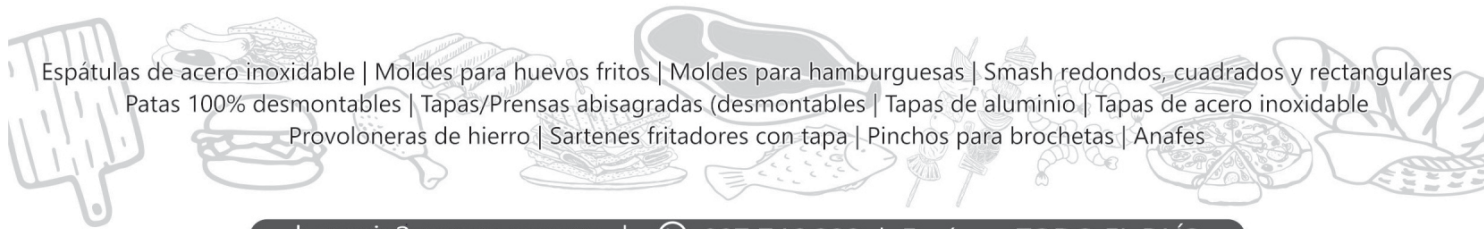
PASO 3: Lavar con agua caliente, detergente y esponja de aluminio. Estos productos no dañan la superficie de la plancha. Si lo considera oportuno puede repetir los pasos 1, 2 y 3 las veces necesarias.

PASO 4: Secar bien la superficie preferiblemente al fuego para quitarle toda la humedad.

Siempre guardarla levemente aceitada para evitar la oxidación. Si piensa que pasará mucho tiempo sin usarla, también puede utilizar vaselina líquida.

OTROS CONSEJOS:

- Tenga en cuenta que este tipo de material calienta mucho por lo que es aconsejable utilizarlas con calor moderado para no quemar los alimentos.
- Es conveniente evitar el uso de limón y vinagre al momento de cocinar y/o limpiar la plancha ya que puede dañar la superficie de la plancha.
- Los accesorios de hierro como moldes, prensas, tapas se deben lavar para quitarle la lubricación de entrega. No es necesario realizarles el "CURADO" ya que no reciben calor directo



Espátulas de acero inoxidable | Moldes para huevos fritos | Moldes para hamburguesas | Smash redondos, cuadrados y rectangulares
Patatas 100% desmontables | Tapas/Prensas abisagradas (desmontables) | Tapas de aluminio | Tapas de acero inoxidable
Provoloneras de hierro | Sartenes fritadores con tapa | Pinchos para brochetas | Anafes



herreria2manos.com.uy | 097 746 332 | Envíos a TODO EL PAÍS

Urian Correa 43 (ex Garibaldi) esq. Florencio Sánchez | Paso Carrasco

MUCHAS GRACIAS POR SU COMPRA | QUE LA DISFRUTE !!

