

Estimado cliente,

gracias por comprar esta sartén. Utensilios de cocina de calidad para platos deliciosos. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento y observe la información y los consejos enumerados para que pueda utilizar la sartén de manera óptima.

alcance de entrega

- pan
- operación manual

Variantes de producto

| Ningún producto. | Tipo | materi al | Dimensiones (Ø x H) |
|------------------|-----------------------------------|---------------|----------------------|
| NC.2370 | Sartén para freír y servir 2 asas | Acero carbono | 34 x 4 cm |
| NC-2371 | pan 2 asas | Acero carbono | 24 x 2,9 centímetros |
| NC-2372 | sartén 1 asa | Acero carbono | 20 x 2,9 centímetros |
| NC-2373 | sartén 1 asa | Acero carbono | 24 x 2,9 centímetros |
| NC-2374 | sartén 1 asa | Acero carbono | 28 x 3,5 centímetros |
| NC-2375 | sartén 1 asa | Acero carbono | 20 x 4 cm |
| NC-2376 | sartén 1 asa | Acero carbono | 24 x 4,5 cm |
| NC-2377 | sartén 1 asa | Acero carbono | 28 x 4,8 cm |
| NC-2378 | Charola para hornear 1 asa | aluminio | 20 x 4,5 cm |
| NC-2379 | Charola para hornear 1 asa | aluminio | 24 x 4,9 centímetros |
| NC-2380 | Charola para hornear 1 asa | aluminio | 28 x 5,3 centímetros |
| NC-2388 | pan 2 asas | Acero carbono | 28 x 3,5 centímetros |

Información importante antes del primer uso



¡PELIGRO!
Los utensilios de cocina de hierro fundido y acero al carbono requieren un tratamiento especial. Una manipulación incorrecta puede provocar deformaciones y resultados de fritura inadecuados debido a la oxidación. Puede producirse un óxido leve en los platos sin revestir, pero esto se puede quitar fácilmente y no representa un defecto de calidad. Una vez que la pátina se ha quemado, existe protección contra el óxido.
No enjuague las sartenes, simplemente lávelas con agua caliente, séquelas y engrase ligeramente.

Alimentos aptos para freír

Las ollas de acero al carbono se calientan más rápido que otras ollas. Por tanto, son muy adecuados para asar carne y patatas asadas, mientras que el hierro fundido pesado, por ejemplo, es más adecuado para estofar y cocinar a fuego lento.

Use una temperatura de estufa de baja a media

Debido a la reacción más rápida del calor, ¡no es necesario un calor alto para cocinar y freír! Si la sartén se calienta demasiado rápido o si está demasiado caliente sin comida, la sartén puede deformarse.

Deja que se desarrolle la pátina

Las sartenes de acero al carbono solo se vuelven realmente buenas después de un uso prolongado, ya que se forma una pátina de grasa quemada durante la fritura. La pátina asegura que solo se requiera poca grasa al freír y que la limpieza sea más fácil. La pátina también crea un efecto antiadherente natural y un delicioso aroma.

Clasifique la sartén según la comida a freír

Dado que el sabor de los alimentos previamente fritos en la sartén se almacena en sartenes de acero al carbono, se debe usar una sartén separada para cada sabor y freír en consecuencia.

Por lo tanto, vale la pena tener al menos dos sartenes en la cocina: una sartén para carne, patatas fritas y verduras, una

segunda para platos dulces como tortitas. Se recomienda una tercera sartén para el pescado.

Quemar antes del primer uso

Las ollas de acero al carbono deben quemarse antes de usarlas por primera vez. Esto significa que una capa de grasa se "quema" en la sartén durante un periodo de tiempo más prolongado (consulte la sección Quemado).

La marca



NOTA:

¡Asegúrese de tener una cocina bien ventilada y detectores de humo cerca, ya que se genera mucho humo cuando se quema!

La sartén de acero al carbono se puede quemar en la estufa o en el horno. Para hacer esto, quite las pegatinas que puedan estar presentes.

Eliminar la protección contra la corrosión

Para proteger contra el óxido y la suciedad durante el almacenamiento y el transporte, las cacerolas de hierro están protegidas contra la corrosión. La protección contra la corrosión consiste en realidad siempre en sustancias naturales como el aceite de oliva o la cera de abejas y, por tanto, es inofensiva.

Sin embargo, la pátina no se adhiere bien a esta capa protectora, por lo que debe eliminarse. Hay tres maneras de hacer esto:

1. Remoje la sartén con detergente durante 30-60 minutos y luego enjuague bien (esta es la mejor manera de eliminar los residuos de producción de las sartenes)
2. A mano con abundante detergente y una esponja rugosa
3. En el programa intensivo del lavavajillas. Puede suceder que la sartén salga oxidada del lavavajillas. El óxido es solo óxido instantáneo y se puede limpiar con agua y el lado grueso de una esponja.

Ardiendo en la estufa

1. El hierro es poroso, por lo que aún puede haber agua en la sartén aunque parezca seca. El agua puede contribuir a oxidar debajo de la pátina, lo que a su vez puede hacer que la pátina se desprenda.

Deje que la sartén se caliente un poco antes de quemarla en la estufa para que la última parte de la humedad pueda escapar de la sartén.



- Unte un poco de grasa para freír, aceite o manteca de cerdo (se recomienda el aceite de linaza porque tiene un punto de humo bajo) por toda la sartén con un trapo limpio o un guante de cocina.
- Calienta la sartén a fuego medio. Asegúrese de abrir la ventana de antemano, ya que la sartén fumará mucho.
- Tan pronto como el humo disminuya, retire la sartén de la estufa.
- Limpia los restos de aceite. Luego deja enfriar la sartén.
- Seque la sartén enfriada con toallas de papel.



NOTA:

Al igual que las ollas de hierro fundido, las de acero al carbono deben quemarse varias veces. Esto permite que se forme una capa negra firme y lisa. No importa en absoluto si la sartén no se ve perfecta inmediatamente después de hornearla, la pátina continúa desarrollándose cuando la usa.

Ardiendo en el horno

Este método requiere un poco más de tiempo y puede llevar varios días. A cambio, evitas el humo en el apartamento.



¡PELIGRO!

¡Importante! Ponga la sartén en el horno ANTES de subir la temperatura para que el material se caliente lentamente.

- El hierro es poroso, por lo que aún puede haber agua en la sartén aunque parezca seca. El agua puede contribuir a oxidar debajo de la pátina, lo que a su vez puede hacer que la pátina se desprenda.
Deje que la sartén se seque completamente en el horno a 100 ° C de temperatura superior e inferior.
- Después de 5-10 minutos, retire la sartén del horno con guantes para horno.
- Frote bien todo el interior de la sartén con aceite (se recomienda aceite de linaza debido a su bajo punto de humo).
- Luego frote el aceite con una toalla de papel seca. La sartén ya no debe brillar y debe verse como si nunca hubiera recibido ningún tratamiento de aceite. La plancha tiene una superficie porosa que todavía tiene aceite en su interior.
- Coloque la sartén boca abajo en el horno a 100 ° C sobre una rejilla y luego ajuste la temperatura a 250 ° C. Si la sartén se ha limpiado correctamente, no debe gotear nada.

Para estar seguro, aún puede poner papel de hornear debajo de la bandeja volteada.

- Deje la sartén en el horno durante una hora. Luego apaga el horno. Deje el horno cerrado para evitar malos olores.
- Deje la sartén en el horno durante otros 30-60 minutos hasta que se enfríe.
- Cuando la sartén salga del horno estará un poco más negra. Sin embargo, la pátina aún no está lista y las propiedades antiadherentes aún no son óptimas.
- Repita los pasos 2 y 3 unas 3-4 veces. La sartén está lista cuando brille ligeramente.
- Use un poco más de aceite las primeras 2-3 veces al freír hasta lograr las propiedades antiadherentes deseadas.

limpieza



¡PELIGRO!
Después de que las ollas se hayan quemado y se hayan utilizado para cocinar, el jabón para platos y los limpiadores de ollas son tabú.
¡Estos pueden dañar la capa quemada!

- Espere hasta que las cacerolas estén ligeramente calientes.
- Frote la sartén ligeramente tibia con una esponja suave y agua caliente. Si es necesario, trate la superficie generosamente con sal natural.
- Seca bien la sartén.
- Ponga una fina capa de aceite en la sartén y limpie los restos.



NOTA:

Si su comida comienza a pegarse, tiene marcas de óxido o los utensilios de cocina se vuelven grises, repita el proceso de horneado nuevamente.

PELIGRO

No limpiar en el lavavajillas.



Uso en placas de inducción



PELIGRO

Alta velocidad de calentamiento, no sobrecaliente los utensilios de cocina al precalentar. Sin embargo, si se sobrecalienta, ventile la habitación lo suficiente.



NOTA

En determinadas circunstancias, se puede generar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y los utensilios de cocina. Esto es completamente normal y no se puede atribuir a un defecto en el campo de inducción.

Coloque los utensilios de cocina en el medio del campo de inducción.

No ponga la mano sobre la superficie de vitrocerámica inmediatamente después de cocinar, ya que la zona de cocción se calienta debido al calor generado por los utensilios de cocina.

instrucciones de seguridad

- Estas instrucciones de funcionamiento están destinadas a familiarizarlo con la funcionalidad de este producto. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que pueda acceder a ellas en cualquier momento.
- Modificar o cambiar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- ¡No realice nunca reparaciones usted mismo!
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- Antes de cada uso, compruebe la base de los utensilios de cocina y la placa vitrocerámica en busca de residuos. Incluso la suciedad leve puede dejar marcas de arañazos en la placa de vitrocerámica.
- No dejes la grasa desatendida
- ¡No extinga la grasa quemada con agua, sino con una manta o un extintor adecuado!
- No deje los utensilios de cocina vacíos durante mucho tiempo.
- Los mangos se calientan. Utilice agarraderas.
- Nunca deje a los niños pequeños sin supervisión cerca de utensilios de cocina calientes.
- Se debe evitar el uso de alimentos ácidos.
- No usar en el microondas
- ¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores!

