



INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO PARA UTENSILIOS DE HIERRO FUNDIDO

Muchas gracias por haber escogido la gama de utensilios de cocina de hierro colado Victoria. Lea esta sección antes de utilizar su producto por primera vez, ya que le ayudará a mantenerlo en óptimas condiciones y a obtener unos resultados culinarios inmejorables.

Los utensilios de cocina Victoria se fabrican con hierro fundido en moldes de arena individuales que se han hecho mediante proceso manual. Debido al moldeo con arena y al proceso de terminación tradicionales, es posible que usted observe pequeñas irregularidades estéticas en la superficie, las cuales no afectarán ni la calidad ni el rendimiento de la cocción.

Ventajas del cocinar con utensilios de hierro colado

Desde la antigüedad, los utensilios de cocina de hierro colado han sido reconocidos por su gran rendimiento y su perdurable calidad. Las principales ventajas de cocinar con utensilios de hierro colado son:

- El calor se distribuye de manera uniforme por su microestructura y el espesor de sus paredes. Se sugiere iniciar el calentamiento en alto y luego de llegar al punto caliente se puede bajar la temperatura a media o baja.
- En utensilios fabricados de Hierro Colado el calor se retiene y se puede cocinar a fuego lento. La excelente retención del calor reduce la cantidad de energía necesaria para cocinar.
- Los utensilios de Hierro Colado no producen “puntos calientes” como lo hacen los utensilios de cocina fabricados en aluminio de bajos espesores que hacen que los alimentos no se cocinen de manera uniforme.

Uso correcto de los utensilios Victoria

Se pueden utilizar para cualquier técnica de cocción y también para marinar.

Los utensilios de cocina de fundición de hierro Victoria se pueden utilizar sobre superficies de cocinas a gas, eléctricas y de inducción, así como en el horno. Se advierte que si se usan sobre parrillas de BBQ o sobre la llama de una fogata al aire libre en lugares abiertos, la superficie exterior de los utensilios puede deteriorarse.

ADVERTENCIA: *Por ningún motivo utilice estos utensilios de hierro en hornos microondas.*



INDUCCIÓN



GAS



ELÉCTRICO



HORNO

Al cocinar sobre los hornillos de la cocina utilice el que tenga el tamaño más cercano al diámetro de la base de la olla. Esto permite que el calor se distribuya de manera pareja en toda la olla o sartén y evita la formación de “puntos de calor”. El uso de un utensilio muy grande sobre un hornillo pequeño podría causar una deformación en el metal de cualquier utensilio de cocina. El uso de una sartén pequeña sobre un hornillo grande sobrecalentará las paredes y las asas laterales.

- Se recomienda el uso de aceite vegetal o de aceite de cocina en aerosol, con el fin de lograr una mejor cocción y limpieza.
- Seleccione una llama o temperatura de baja a media al cocinar sobre los hornillos de la cocina y nunca caliente una olla vacía por un periodo de más de 2 a 3 minutos.
- Para revolver o mover los alimentos use utensilios de madera o de silicona. Los utensilios culinarios metálicos rayarán la superficie de porcelana.
- Para evitar quemaduras, use siempre un paño o guantes de cocina para manipular el utensilio. Utilice una tela o un guante de cocina para retirar la olla de la cocina o del horno.
- Si el recipiente aún está caliente, no lo coloque nunca sobre una superficie sin proteger. Coloque las ollas o sartenes calientes sobre un posavajillas, una tela o una tabla. No coloque las ollas o sartenes calientes sobre superficies de gabinetes o mesas que no estén protegidas.
- La perilla y el tornillo de la tapa pueden aflojarse con el tiempo. Revíselos periódicamente y

ajústelos según sea necesario sin forzarlos.

- El acabado de porcelana es duro, pero puede deteriorarse si se golpea el utensilio, si se cae o si se utilizan técnicas de cocción inapropiadas durante la preparación de alimentos.

Uso en cocinas de inducción

El hierro fundido esmaltado también se puede utilizar en placas de inducción. En este caso, se sugiere que caliente primero el utensilio de cocina durante 2 a 3 minutos a un tercio de la potencia total de la placa. Es decir en potencia baja. Después podrá utilizar toda la potencia. Utilice con precaución la función de calentamiento rápido («booster»).

Para evitar daños en la superficie de la placa de inducción o de vitrocerámica, asegúrese de levantar siempre el producto en lugar de deslizarlo.

Limpieza y cuidado

- Deje que el utensilio se enfríe completamente por unos minutos antes de lavarlo. Si el utensilio está caliente no lo sumerja nunca en agua fría pues podría producirse un choque térmico y el esmalte podría agrietarse o descascarillarse.
- Si quedan restos de comida, una vez se enfríe, llene el utensilio con agua caliente déjelo en remojo y luego lávelo de la forma habitual. Si en el utensilio han quedado restos de comida adheridos por la cocción, hierva en el mismo una mezcla de 1 taza de agua y 2 cucharadas soperas de bicarbonato de sodio.
- Se recomienda el lavado a mano con agua jabonosa tibia, para preservar el aspecto original del utensilio.
- Use esponjas de fregar de plástico para ayudarse con la limpieza del utensilio. Las esponjas de fregar metálicas rayarán el utensilio.
- Seque muy bien el utensilio antes de guardarlo.
- Una vez esté seco, recomendamos aplicar una capa de aceite mediante el uso de una servilleta o toalla de papel. Esta capa de aceite humectará la superficie.
- No guarde nunca sus utensilios si todavía están húmedos. Guarde sus utensilios en un armario seco o un espacio aireado, lejos del vapor.

Garantía de su utensilio de cocina

Esta garantía proporciona cobertura tanto de defectos de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales y acordes al cuidado e instrucciones proporcionadas.

No cubre el desgaste normal o por mal uso del producto. La garantía se aplica, únicamente, al utensilio de hierro colado.

Como reclamar esta garantía

Acompañar junto a la pieza reclamada los siguientes datos: Nombre, dirección y naturaleza de la queja, así como nombre del vendedor.

Devolver al vendedor del establecimiento donde ha sido comprado ó a la dirección del importador que aparece en el empaque original.

