



USOS Y CUIDADOS DEL ACERO INOXIDABLE

QUE ES EL ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es una combinación de hierro, níquel y cromo esto hace que los artículos de acero se mantengan más brillante y resistentes a la oxidación que otros materiales como el aluminio, a pesar de la acción de la humedad y de ácidos y gases corrosivos.

¡PRECAUCION! ANTES DE USAR SU BATERIA DE ACERO

Antes de usar su batería de cocina por primera vez lave a mano con agua jabonosa, dos cucharadas de vinagre y exprima 3 limones, enjuague y seque perfectamente para evitar que se manche.

VENTAJAS DE COCINAR EN ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es uno de los materiales para cocinar más recomendables. No pesa, no se corroe, es muy estable y cocina sin modificar la composición de los alimentos ya que no deja residuos ni reacciona con alimentos ácidos. No tiene porosidad para dejar almacenar comida suele soportar los pequeños golpes ocasionales, tiene apariencia agradable y fácil de limpiar

¿QUE ES EL DIFUSOR DE CALOR?

El difusor de calor que llevan las baterías en el fondo es un disco de aluminio recubierto de acero inoxidable, esto sirve como su nombre lo dice DIFUNDE el calor de manera uniforme, ayuda a que la olla tome temperatura más rápida, no concentra el calor de un mismo lado y esto evita que la comida se pegue.

¿COMO COCINAR EN ACERO INOXIDABLE?

Cocine o hierva los alimentos a temperatura baja a media únicamente. La composición del fondo de las baterías de acero inoxidable solo requiere de temperaturas bajas o medias para asar, freír o cocinar la mayoría de los alimentos. La utilización de altas temperaturas en exceso recalienta el fondo de las baterías de cocina ocasionando que la comida se adhiera o se queme.

RECOMENDACIONES AL MOMENTO DE COCINAR

Ponga la batería de cocina sobre el quemador de la estufa únicamente durante el tiempo que sea necesario para cocinar o hervir. No deje su batería de cocina a la exposición excesiva de calor ya que esto puede decolorar su batería de cocina añada la sal solo cuando el agua este muy caliente ya que así puede disolverse mejor y evitara restos.

COMO QUITAR MANCHAS EN CASO DE QUE APAREZCAN

Debido al aceite y calor tienden aparecer unas manchas tornasol como limpiar, hacer una mezcla de limón con carbonato su batería no perderá su brillo

