grilltech® by Lioi

OLLA CON TAPA DE FIERRO FUNDIDO

Cód.: 410901812

Si te gusta la cocina tradicional y buscas elementos originales, tenemos nuestra linea de Fierro Fundido. Tienen un alto poder antiadherente y excelente durabilidad. Gracias a sus propiedades mantienen el calor por mas tiempo.

¿CÓMO CURAR EL FIERRO FUNDIDO?

1. Lavar la sartén con un cepillo de cerdas y jabón neutro. Evitar el uso de abrasivos y desengrasantes para luego secar bien.

2. Con un trozo de papel de cocina, aplicar una capa fina de aceite que cubra toda la pieza; puede ser cualquier tipo de aceite de cocina.

4. Precalentar el horno a 180 C durante 15 minutos y luego colocar la sartén durante 20 minutos.

5. Retirar del horno, dejar templar y repetir el proceso. Recomendamos hacerlo al menos tres veces para asegurar que esté sellada.

SOPORTA ALTAS TEMPERATURAS

DIAMETRO: 32 cm

Descubre nuestras parillas y accesorios en:

WWW.GRILLTECH.CL

Santa Marta 2100, Maipú, Santiago - Chile