

● OLLA PARA SALSA DE FIERRO FUNDIDO CON BROCHA ●

Cód.: 410901815



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

#### ¿CÓMO CURAR EL FIERRO FUNDIDO?

1. Lavar la olla 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 olla 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:  
11,5 cm



BROCHA CON MANGO  
MADERA DE ACACIA

Descubre nuestras parrillas y accesorios en:

[WWW.GRILLTECH.CL](http://WWW.GRILLTECH.CL)

Santa Marta 2100, Maipú, Santiago - Chile