

Curado del Utensilio

Se denomina "**Curado**" al proceso en el cual el aceite es absorbido por el hierro para dar como resultado una capa antiadherente, a prueba de óxido. Por favor, siga Usted los siguientes pasos:

- 1** Retire del Utensilio las piezas que no sean de fundición de hierro (Mango de madera, asas, etc.).
- 2** Lave el Utensilio con un cepillo de cerdas plásticas, agua caliente y jabón. Luego enjuague y séquelo bien. Puede hacerlo colocándolo unos minutos sobre la hornalla encendida de su cocina.
- 3** Con cuidado de no quemarse, aplique una delgada capa de aceite vegetal, manteca o grasa animal sobre la superficie interna y externa del Utensilio. Luego, colóquelo unos 20 minutos en un horno precalentado a 180 °C aproximadamente. Y finalmente, déjelo enfriar.

De esta manera su Utensilio habrá sido curado. Si Usted lo desea, puede repetir esta operación para mejorar la calidad del curado. Por último, incorpore las piezas que fueron extraídas en el punto N° 1.

