

I'm not a bot





Cómo curar una plancha de hierro fundido: 6 pasos básicos y cómo mantenerla. Las planchas de hierro fundido son conocidas por su capacidad para retener calor, pero requieren ser tratadas con cuidado antes del primer uso. Lavar a fondo la plancha es crucial, ya que ayuda a eliminar impurezas o residuos de fábrica. Después de lavarla, asegúrate de secarla completamente con un paño limpio para evitar la oxidación. El siguiente paso es aplicar una capa fina de aceite vegetal en toda la superficie, incluyendo el mango. Puedes utilizar papel de cocina para distribuir el aceite de manera uniforme. Coloca la plancha boca abajo en el horno precalentado a 200 grados Celsius durante una hora para que el aceite se adhiera a la superficie y forme una capa protectora. Después de enfriar, repite los pasos de aplicación de aceite y hornado varias veces. Mantén tu plancha de hierro fundido libre de humedad, ya que es uno de los principales enemigos del cuidado adecuado. Limpia la plancha después de cada uso con agua caliente y un cepillo sin jabón, y sécala completamente antes de guardarla. Due to the risk of oxidation and damage on the surface, it's essential to properly maintain your cast iron skillet after use. Firstly, clean it with hot water and a soft brush to remove any remaining food residue. Then, thoroughly dry it with a clean kitchen towel and apply a thin layer of oil to protect it. Store it in a dry and well-ventilated place to prevent moisture accumulation. Avoid using harsh detergents or washing it in the dishwasher, as these chemicals can strip away the seasoning and damage the iron. Instead, opt for gentle cleaning with a soft sponge and coarse salt to remove stubborn stains. Recommended products for seasoning your cast iron skillet include linseed oil, pork lard, and coconut butter. For example, apply a thin layer of linseed oil to the surface and heat it in the oven at high temperature for about an hour. This will help create a protective coating and maintain the skillet's condition. Similarly, you can use pork lard or coconut butter to achieve the same results. Common mistakes when seasoning a cast iron skillet include not cleaning it properly before applying the oil, using too much oil, and not heating it at the right temperature. To avoid these errors, make sure to thoroughly clean your skillet before starting the seasoning process, and follow the recommended instructions for each product. Eliminar el exceso de aceite es fundamental para un curado correcto. 3. No calentar la plancha lo suficiente: Un error común es no calentar la plancha de hierro fundido lo suficiente antes de aplicar el aceite, lo que impide abrir los poros del hierro y permitir que el aceite penetre adecuadamente. Si se calienta demasiado poco, el aceite no adhiere correctamente y el curado es ineficaz.