



Restauración de Utensilios de Fundición

Esta guía de reparación le mostrará cómo volver...

Escrito por: Spencer Dahler



INTRODUCCIÓN

Esta guía de reparación le mostrará cómo volver a estañar y eliminar el óxido de su batería de cocina de hierro fundido. Es un placer cocinar con sartenes y cacerolas de hierro fundido, pero su mantenimiento puede ser muy exigente y, si no lo hace, los utensilios pueden oxidarse y estropearse. Afortunadamente, el hierro fundido es resistente y eliminar el óxido es bastante fácil. El truco principal para restaurar cualquier utensilio de cocina de hierro fundido es volver a sazonarlo correctamente. Aunque hay muchos métodos para lograrlo, nuestra guía pretende presentar el proceso con la mejor combinación de rentabilidad y seguridad.

HERRAMIENTAS:

Steel Wool (1)

Paper Towels (1)

Large Tub or Basin (1)

Dish Soap (1)

Vegetable Oil (1)

Aluminum Foil (1)

Oven (1)

Distilled White Vinegar (1)

Paso 1 — Restauración de Utensilios de Fundición



- Identifique las manchas de herrumbre en la sartén o sartén de hierro fundido.
- ⓘ Si hay óxido sensible, continúe con el paso 2. Si no lo hay, y la sartén o la sartén de hierro inoxidable simplemente necesita ser resazonada, entonces salte al paso 4.

Paso 2



- Prepare el remojo de vinagre.
- ⓘ La bañera o el lavado utilizados deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir completamente la pieza de cocción deseada.
- ⓘ El remojo debe ser aproximadamente una proporción de 1:1 entre el vinagre blanco y el agua.
- ⓘ La relación no tiene que ser exacta, lo suficientemente cerca es lo suficientemente bueno.

Paso 3



- Deje que la cacerola o la sartén se empapen durante 30 minutos o hasta que el óxido comience a escamarse.
- ⓘ Una manera fácil de comprobar si la cacerola está lista es rasguñar levemente en el moho con la uña. Si se descascara inmediatamente retire la cacerola del remojo.

Paso 4



- ⓘ Enjuague bien y llene la tina de agua. Un fregadero se puede utilizar en este paso en lugar de otro.
- Enjuague bien la cacerola o el sartén, luego frote con lana de acero y jabón para platos.
 - Continúe fregando asta que no quede moho.

Paso 5



- ⓘ Es importante notar que el condimento se a eliminado completamente junto con el oxido. Esto no es un problema ya que el re-condimento será cubierto en el siguiente paso.
- Seque bien la cacerola o el sartén. No puede permanecer humedades en el siguiente paso.
 - Opcionalmente la cacerola se puede colocar en un horno ajustado para calentarlo rápidamente, y secarlo a fondo.

Paso 6



- Cubra la cacerola o el sartén con aceite vegetal.
- Extienda el aceite uniformemente atravesado de la superficie de la cacerola.
- ⓘ El recubrimiento debe mantenerse relativamente delgado, por lo que no tenga miedo de frotar el exceso de aceite con una toalla de papel.

Paso 7



- Extienda el papel aluminio en la canasta inferior del horno que usted piensa usar.
- ⓘ Esto es para agarrar cualquier goteo de la cacerola revestida en aceite.

Paso 8



- Pre-calentar el horno a 350 grados Fahrenheit.

Paso 9



- Coloque la bandeja recubierta de aceite o la sartén boca abajo sobre la rejilla superior del horno.
- Deje que la cacerola o el sartén se horneen durante 1 hora en 350 grados Fahrenheit.
- Una vez que la hora ella terminado, apague el horno, pero no retire la olla todavía. Deje que la cacerola se enfríe con el horno durante los próximos 45 minutos.

Paso 10



- Retire la cacerola del horno. Luego aplique una capa final, y extremadamente liviana, de aceite vegetal para ayudar a suavizar cualquier irregularidad.

⚠ Si la olla esta todavía caliente, use manoplas de cocina para retirarla, para evitar quemaduras y heridas.

El sartén esta completamente restaurado, bueno como nuevo. Para obtener los mejores resultados, reaplique la ultima capa delgada de aceite vegetal después de los siguientes usos de la sartén o la sartén de hierro fundido.