



Tudo sobre a cura do ferro fundido

Todos os utensílios da linha Ironware foram pré-curados e estão prontos para serem utilizados imediatamente.

A maneira mais simples de manter a cura das suas panelas é utilizando elas com frequência. A cura nada mais é que uma camada de óleo polimerizado que se adere ao ferro fundido. Essa proteção natural impede que a sua panela oxide e aumenta a sua propriedade antiaderente.

Toda vez que você cozinha na sua panela essa camada se torna mais espessa. É por isso que dizemos que utensílios em ferro tornam-se melhores a medida que o tempo passa. Cuide bem da sua panela que ela cuidará bem de você :)

_Intro

O que é a cura?

A cura é simplesmente uma camada de óleo polimerizado que adere se adere na superfície do ferro fundido. Aquele aspecto liso e escuro da panela é fruto desse processo. Uma panela bem curada tem uma superfície antiaderente natural e que também impede a oxidação da peça. Panelas de ferro exigem um cuidado extra, mas esse esforço é recompensado com um utensílio que será passado de geração em geração.

Qual óleo a Deli&Co. utiliza para curar suas panelas?

Na Deli&Co. utilizamos óleo de canola refinado para curar toda a linha de utensílios. Não há produtos químicos sintéticos adicionados. Como se trata de um processo artesanal, algumas peças podem apresentar diferenças de cor e textura no acabamento. Tais variações são uniformizadas ao longo do tempo e não afetam a performance do seu utensílio.

Limpe seus utensílios depois de cada uso.

Certos cozimentos e atividades podem remover a cura da sua panela, como cozinhar alimentos ácidos, usar calor excessivo ou esfregar a superfície da panela com buchas abrasivas; por isso é importante que, ao finalizar os cozimentos, limpe imediatamente a sua panela e faça o procedimento de cura.

_Limpeza e manutenção

Como limpar um utensílio de ferro?

Passo 1 | lave

Lave suas panelas de ferro fundido à mão com uma bucha macia e um pouco de detergente. Se necessário, utilize um utensílio de plástico ou madeira para raspar levemente qualquer sujeira que tenha ficado no fundo da panela. Se a situação da sua panela estiver um pouco mais complicada e com muita sujeira, adicione um pouco de água no fundo e deixe ferver no fogão por 3-4 minutos, em seguida raspe novamente o fundo para remover qualquer resquício de sujeira.

Passo 2 | seque

Seque imediatamente a sua panela, de preferência aquecendo ela sobre a chama do seu fogão. Se você utilizar um pano e notar que ficou um pouco sujo, isso é normal, trata-se de resíduos da própria cura da panela.

Passo 3 | unte com óleo e aqueça

Com a panela seca, unte toda a superfície da panela (dentro e fora) com uma fina camada de óleo. Não exagere na quantidade. Com um papel toalha retire todo excesso da superfície. Aqueça a sua panela da chama do fogão até que comece a sair fumaça. Desligue o fogo, deixe esfriar e guarde em um lugar seco.



_Quais óleos eu posso utilizar para manter a cura?

Praticamente todos os óleos e gorduras encontrados dentro de uma cozinha podem ser utilizados para manter a cura da sua panela de ferro. Entretanto existem duas características importantes ao escolher o óleo/gordura para manter a sua panela: **o ponto de queima e a neutralidade do sabor.**

Por isso, recomendamos* os seguintes óleos e gorduras para manter a cura da sua panela:

- Óleo de canola
- Óleo de milho
- Óleo de soja
- Óleo de girassol
- Gordura vegetal

Nota: a banha de porco era tradicionalmente usada para curar panelas de ferro fundido e, embora isso ainda funcione, não recomendamos. Gorduras animais podem se tornar rançosas e criar um mau cheiro se guardadas por muito tempo.

**nossas recomendações são realizadas com base nos produtos facilmente encontrados no mercado brasileiro*

_FAQ's

Cozinhar Ingredientes ácidos podem afetar a cura da minha panela?

Infelizmente sim. Ingredientes altamente ácidos, como tomates, podem danificar a cura da sua panela se forem submetidos a longos cozimentos. Recomendamos que você evite esses cozimentos muito longos até que a cura da sua panela esteja bem formada.

Quando limpo a minha panela com um pano, ele fica sujo de resíduos escuros. É normal?

Sim, é perfeitamente normal. Ocasionalmente a cura da panela pode soltar resíduos escuros nos panos ou papel toalha. Com o tempo e a manutenção adequada, esse comportamento diminuirá.

A cura da minha panela não está uniforme tem cores diferentes. É assim mesmo?

Algumas panelas podem apresentar diferenças na coloração da superfície. Como a cura é um processo artesanal, colorações douradas e acobreadas são normais. Com o tempo e manutenção essa diferença será uniformizada e dará lugar uma superfície totalmente preta e brilhante.

Minha panela parece descascar. O que está acontecendo?

Em algumas situações, a cura da sua panela pode descamar. Isso pode acontecer se as camadas de cura não estiverem totalmente ligadas ao ferro. Se sua panela estiver descamando, não entre em pânico! Basta esfregar a panela com uma escova de nylon e enxaguar, secar, untar com óleo e aquecer no fogão. Para melhores resultados, recomendamos a cura no forno.

Por que a superfície da minha panela é áspera?

A textura da panela de ferro é resultado do processo de fundição em areia, por isso a superfície rugosa. Entretanto, a medida que você cozinhar em uma panela de ferro, mais lisa ela se tornará.

Moro perto do mar, isso vai afetar meu utensílio de ferro?

Sim. Os cuidados devem ser redobrados em regiões litorâneas que tem muita maresia. O ambiente úmido e com muito sal favorecerá a oxidação do ferro.

Preciso fazer a cura somente na parte de dentro da minha panela?

Não. Como panelas em ferro são produzidas em um só material, é necessário curar todas as partes da peça: dentro, fora, laterais e cabo.



_FAQ's

Eu posso deixar minha panela de molho na água?

Não. Deixar utensílios de ferro de molho por longos períodos certamente irá causar ferrugem. Por isso, logo depois de cozinhar, lave e seque a sua peça imediatamente.

Eu posso utilizar detergente ou sabão para lavar minha panela?

Sim. Ao lavar as suas peças você pode usar detergente ou sabão.

Posso usar palha de aço para limpar o fundo da minha panela?

Não. A palha de aço irá remover toda a cura da sua panela.

nota: em casos extremos de oxidação onde a panela precisa ser recuperada, a palha de aço pode ser utilizada para remover a ferrugem.

Posso lavar a minha panela na lava-louças?

Não. O detergente utilizado em lava-louças irá corroer a sua panela. Não coloque sua panela na lava-louças em nenhuma hipótese.

Posso levar minha panela com tampa ao forno?

Sim, nossos puxadores são produzidos em uma só peça de alumínio usinado que posteriormente passa pelo processo de anodização. Contudo, a medida que o tempo passa, é possível notar uma ligeira descoloração dos puxadores.

Para outras dúvidas, entre em contato conosco pelo e-mail

contato@delico.com.br

ou pelas redes sociais