



## EFFICIENT IRON

### 1- VENTAJAS DEL HIERRO FUNDIDO

Los utensilios de hierro fundido se han venido utilizando desde hace más de 2000 años. Se ha valorado su durabilidad y su capacidad de retener y extender el calor y, debido a su resistencia, es frecuente que sean pasados a la siguiente generación. El acabado esmaltado adicional ha hecho aún más apreciado este material tradicional, que permite cocinar eficazmente tanto de manera lenta como rápida, para dorar y también para saltear.

Los beneficios de la cocina con hierro fundido esmaltado

- Se conservan los valores nutricionales y aromas completos de los productos. La carne no se seca y las verduras permanecen tiernas.
- Con el hierro fundido se pueden alcanzar superficies de cocción con temperaturas elevadas, permitiendo que la pieza se caliente de manera uniforme incluso a una potencia media. Esto es lo que hace que el esmalte negro satinado sea la mejor opción para freír, asar o dorar.
- El hierro fundido es uno de los mejores materiales para retener el calor y distribuirlo uniformemente.
- Cuando el hierro fundido se calienta, gracias a sus propiedades de ahorro de calor, se puede bajar la fuente de calor para permitir que el producto se cocine a fuego lento y ahorre energía en el proceso.
- Mantiene el calor durante más tiempo. Así, la comida permanece caliente hasta que la sirva.
- El hierro fundido es apto para ser utilizado con cualquier fuente de calor, incluyendo la inducción y el horno.

#### **Interior de esmalte negro satinado**

Como su cuerpo de hierro fundido, el recubrimiento de la parte interior de la parrilla Efficient IRON puede soportar perfectamente temperaturas muy elevadas, con lo que es ideal para dorar o asar.

Con el uso, se irá formando una pátina de color oscuro en la superficie interior de la parrilla, que se debe procurar no eliminar, ya que es un antiadherente natural que reduce la cantidad de grasas o aceites necesarios para cocinar en ella y facilita que los alimentos no se peguen.

### 2- CARACTERÍSTICAS DE EFFICIENT IRON

- Parrilla de hierro fundido esmaltado indeformable
- Gran resistencia y durabilidad exterior e interior

- Apta para todo tipo de cocinas, incluida inducción
- Apta para su uso en horno a cualquier temperatura
- Resiste muy altas temperaturas
- Máximo mantenimiento del calor
- Fácil limpieza interior y exterior
- Incluye asas de silicona desmontables y termorresistentes hasta 220°C
- Perfecta para asados y carnes

ECO

Nuevo logo CAST IRON

Fuegos+induction+HORNO+LAVAVAJILLAS

### 3- PRODUCTOS EFFICIENT IRON

Parrilla rectangular lisa de 35 cm

Parrilla rectangular con rayas de 35 cm

Parrilla cuadrada lisa de 24x24 cm

Parrilla cuadrada con rayas de 24x24 cm

Parrilla redonda lisa de 32 cm

Parrilla redonda con rayas de 32 cm

### 4- RECOMENDACIONES DE USO

- **Antes de utilizarlo por primera vez**, lave el utensilio de cocina con agua caliente y jabón y séquelo bien.

Recubra el interior con aceite vegetal, caliéntelo a baja temperatura y, tras unos minutos, retire el exceso de aceite. Lávelo también de esta manera después de cada uso.

#### **Use fuego bajo o medio**

- Importante: Debido a la alta conductividad térmica de los utensilios de cocina Efficient IRON, no es necesario usar fuego alto. Empiece con un fuego medio y vaya realizando ajustes de potencia del calor. Coloque siempre la pieza en el centro de la superficie de cocción.

- Es muy importante que el fuego se ajuste a las medidas de la base de la parrilla para evitar sobrecalentar las paredes y no perder eficiencia.

### **Pre calentamiento**

- Cuando se necesita una temperatura elevada de la superficie para dorar o sellar, debe precalentarse la parrilla, evitando el sobrecalentamiento que no permite cocinar correctamente. Use fuego bajo o medio durante unos minutos hasta conseguir la temperatura adecuada. Si echa unas gotas de agua en la parrilla y se evapora al instante, ya está lista. Ponga entonces el aceite en la parrilla previamente calentada y no en frío, para evitar que este se queme. Puede utilizar un pincel de cocina **BRA efficient** para evitar un exceso de aceite.
- El alimento debe estar a temperatura ambiente y libre de exceso de humedad, antes de colocarlo en la parrilla. Deje que la superficie inferior del alimento quede bien sellada antes de darle la vuelta y cocinar el otro lado. Evitará que se quede pegado. Para evitar que se peguen, se recomienda no cocinar alimentos delicados, como el pescado, hasta que se haya formado la pátina después de algunos usos.

### **Nunca enfrie la pieza repentinamente**

- Espere unos minutos hasta que haya disminuido la temperatura de la pieza antes de ponerla bajo el agua.

### **Cocinar con aceite**

- Diseñado para una cocina sana, Efficient IRON permite cocinar sin o con poco aceite. Si usted elige utilizar aceite, ajuste el fuego de forma apropiada.
- Las parrillas **Efficient IRON** de BRA se pueden utilizar con cualquier tipo de cocina (gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción) y en cualquier horno (eléctrico, gas, carbón o leña).
- Todos los productos efficient IRON están fabricados con hierro fundido esmaltado de primera calidad. El hierro fundido es un material pesado, pero garantiza unas magníficas propiedades y una larga duración.

## **PRECAUCIONES**

### **Utensilios adecuados**

- Para no dañar la superficie de su parrilla **efficient IRON**, se recomienda el uso de los accesorios de silicona BRA efficient. También se pueden utilizar utensilios de madera o plásticos resistentes al calor y aptos para el contacto con alimentos. Los utensilios metálicos deben usarse con precaución. Nunca utilice utensilios con puntas afiladas o bordes. No trocee, corte o utilice la batidora eléctrica en la parrilla.

## Uso del horno

- El cuerpo de la parrilla **Efficient IRON** es apto para el horno hasta 260°C (500°F); no así las asas de silicona.

## Manipulación de las piezas Efficient IRON

- La superficie de la pieza puede estar caliente. Use siempre las asas de silicona facilitadas con la parrilla para manipularlas y asegúrese de que están perfectamente colocadas para su correcta y segura manipulación.
- **No dejar puestas las asas de silicona cuando la parrilla está caliente. Evitará un sobrecalentamiento de las mismas que puede producir deterioros de las asas o incluso quemaduras en las manos.**
- Levante siempre el utensilio de cocina cuando quiera moverlo, sobre todo si la encimera tiene la placa de vidrio. No lo deslice, ya que podría dañar la base del mismo y el cristal.
- No coloque ningún utensilio de cocina directamente sobre la base de un horno. Para conseguir resultados óptimos, colóquelos siempre en una bandeja o rejilla.
- Nunca utilice aerosoles antiadherentes.
- **Alejar de los niños durante su uso.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpieza

- Antes de utilizar por primera vez y después de cada uso, lave los utensilios de cocina con agua caliente y jabón. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores de hornos ni estropajos que puedan afectar a la calidad de la superficie. Para eliminar los restos pegados, le recomendamos que los deje ablandar en agua caliente antes de retirarlos con una esponja no abrasiva.
- A pesar de que es apto para lavavajillas, se recomienda lavar a mano para una mayor vida útil del producto y no eliminar la pátina de la superficie interior.  
Para mantener la eficiencia de cocción, es importante que los utensilios de cocina se limpien completamente después de cada uso. Si no se limpia el utensilio de cocina de forma adecuada, pueden quedar capas finas de partículas de alimentos que permanecen en la superficie y se carbonizan cuando se recalienta. Estas capas carbonizadas pueden provocar que los alimentos se peguen.

### Almacenamiento

- Si los utensilios de cocina se almacenan uno encima del otro, se recomienda colocar un separador de papel, silicona o fieltro entre cada pieza para evitar que puedan rayarse.