

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	3
Català	7
Euskara	12
Galego	16

Español

¡Importante!

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto. Esto se debe a que las sartenes de acero al carbono IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- En algunos casos, también se pueden ver algunos restos de óxido en la sartén. Puede deberse a la exposición a la humedad durante el transporte y es algo normal para utensilios de acero al carbono.
- Los restos de aceite u óxido no son perjudiciales ni afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar los utensilios, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez. Para ello, sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite de grado alimentario con el que se ha tratado previamente el producto ayudarán en el proceso de curado.
- Para que el producto no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe someter a un proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector. Puedes curar una sartén de acero al carbono donde prefieras: en cualquier área de cocina o en el horno. Sigue las instrucciones que encontrarás más abajo o el vídeo explicativo en www.ikea.es.

Curado: consejos y recomendaciones

- Usa un aceite vegetal con un elevado punto de humo y sabor neutro, por ejemplo, aceite de semillas de uva o aceite de girasol.
- Al curar la sartén, solo se debe aplicar aceite a la superficie de cocción y los laterales interiores. La parte exterior de la sartén solo necesita

una fina capa de aceite de vez en cuando para que sea resistente al óxido. El mango se ha barnizado y no es necesario tratarlo con aceite.

- Para conseguir los mejores resultados, al curar una sartén en una zona de cocción, el tamaño de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Esto garantiza que el calor se distribuya de manera uniforme durante el uso continuo y que la capa resultante sea uniforme y tenga una mejor antiadherencia.
- Ten cuidado de no quemarte las manos, ya que la sartén se calienta mucho. Te recomendamos usar unas pinzas para sujetar el papel de cocina cuando apliques el aceite a una sartén caliente. Si curas la sartén en el horno, deja que se enfríe por completo antes de sacarla.
- Cuando hayas completado el proceso de curado, añade un poco de aceite nuevo para que la sartén brille. Ya puedes empezar a cocinar. El curado y la antiadherencia irán mejorando de manera gradual a medida que la sartén se vaya oscureciendo con el uso hasta volverse totalmente negra. Ten en cuenta que se debe usar grasa de cocina en una sartén de acero al carbono, aunque se requiere poca cantidad en comparación con una sartén de acero inoxidable, por ejemplo.

Curado en una zona de cocción

1. Vierte una buena cantidad de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina. Una vez hecho esto, el papel de cocina debería haber absorbido una suficiente cantidad de aceite, tanto que incluso debería gotear. No lo tires, ya que lo usarás más adelante.
2. Pon la sartén una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el de la sartén. Con el fuego entre medio y alto (6 de 10), la sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir humo y oscurecerse. Esto es algo normal y forma parte del proceso.
3. Continúa con el proceso de curado durante aproximadamente 10 minutos. Para asegurarte

de que toda la superficie está cubierta con aceite y de que se crea una capa uniforme, debes restregar con aceite la superficie cada 2 minutos. Usa unas pinzas de cocina para sujetar el papel con aceite y no quemarte con la sartén caliente. Además, para asegurarte de que se calienta de manera uniforme, gira la sartén de vez en cuando. Observarás que al aceite se espesa ligeramente y que la sartén lo absorbe.

4. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Repite el proceso de curado durante otros 10 minutos, pero esta vez aplica solo una fina capa de aceite con nuevo papel de cocina. Es posible que la sartén esté ligeramente más seca y el papel se pegue; en este caso, añade un poco más de aceite para que puedas restregarlo cada 2 minutos.
6. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente. Esta vez, trata de pulirla hasta que la superficie tenga un aspecto seco.
7. Repite el proceso de curado una vez más con una fina capa de aceite, pero reduce el tiempo a unos 6 minutos.
8. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.

Curado en un horno

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Vierte una cantidad suficiente de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina.
3. Pon la sartén en el horno durante unos 30-40 minutos.
4. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.
5. Repite el proceso de curado una vez más.
6. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Si lo prefieres, puedes añadir un poco de detergente líquido. Ten en cuenta que una gran cantidad de detergente líquido puede retirar la capa de grasa de la superficie de acero al carbono que protege el material y resecarlo.
- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.
- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
- Cuando se cocina en una sartén de acero al carbono, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen o rehogan no entran en contacto directo con el acero al carbono, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad.
- Además, el acero al carbono es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.

- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.
- Para ahorrar energía, pon la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o entra en www.ikea.com.

Català

Important!

- El producte pot contenir traces d'oli abans de fer-lo servir per primera vegada. Aquesta circumstància es deu al fet que les paelles d'acer al carboni IKEA es pretracten amb oli apte per al contacte amb aliments per evitar que es rovellin durant el transport.
- En alguns casos, també podries apreciar petites taques d'òxid a la paella. Això pot deure's al fet que el producte s'ha exposat a condicions d'humitat durant el transport, i és normal per als estris nous d'acer al carboni.
- Les traces visibles d'oli i les possibles taques d'òxid no són perjudicials ni afecten la capacitat de funcionament de la paella, i desapareixen després de tractar el producte abans de fer-lo servir per primera vegada. Per saber com s'ha de tractar el producte, llegeix les instruccions que trobaràs a continuació.

Abans del primer ús

- Abans de fer servir el producte per primera vegada, renta'l a mà i eixuga'l bé. Les restes d'oli apte per al contacte amb aliments amb què s'ha pretractat ajudaran a preparar-lo per a l'ús.
- Per evitar que el producte es rovelli i que el menjar s'enganxi, el producte s'ha de tractar adequadament. Durant aquest tractament, els porus de la paella es taponen amb oli, formant una capa protectora. Per tractar una paella d'acer al carboni, pots fer servir un fogó o el forn, el que et vagi millor. Segueix les instruccions que s'indiquen a continuació o consulta-les a www.ikea.com.

Tractament: consells i recomanacions

- Fes servir un oli d'origen vegetal amb un punt de fumeig alt i un sabor neutre, com ara oli de gira-sol o de llavors de raïm.
- Només cal tractar amb oli la superfície de cocció i les cares interiors de la paella. L'exterior de la paella només s'ha de tractar amb una capa fina d'oli de tant en tant perquè no es rovelli. El mànec està pintat i no s'ha de tractar.
- Per obtenir els millors resultats si tractes la paella en un fogó, assegura't que els dos elements siguin de la mateixa mida. D'aquesta manera, l'escalfor es distribuirà de manera homogènia i es formarà una capa protectora uniforme i amb millors qualitats antiadherents.
- Ves amb compte de no cremar-te les mans, ja que la paella s'escalfa molt durant el tractament. Et recomanem que subjectis el paper de cuina amb unes pinces per escampar l'oli per la paella quan estigui calenta. Si fas el tractament en un forn, deixa que el producte es refredi del tot abans de treure'l.
- Després de dur a terme el tractament tal com s'explica a les instruccions, afegeix una mica d'oli fresc a la paella i frega'l bé fins que quedi lluent. Després d'això, ja podràs començar a cuinar. El tractament i les qualitats antiadherents augmentaran de manera gradual i la paella s'anirà tornant més fosca cada vegada

que la facis servir, fins que sigui totalment negra. Recorda que has de continuar fent servir oli o greix per cuinar amb la paella d'acer al carboni, tot i que se'n necessita menys que amb una paella d'acer inoxidable.

Tractament en un fogó

1. Posa una quantitat generosa d'oli vegetal a la paella i escampa'l per tota la superfície interior amb paper de cuina. Quan acabis de fregar l'oli per la superfície, el paper de cuina hauria d'estar xop d'oli fins al punt que gotegi. Conserva el paper ple d'oli per a després.
2. Col·loca la paella en un fogó de la mateixa mida. Selecciona una potència mitjana (6 de 10) i deixa que la paella s'escalfi lentament fins que comenci a fer una mica de fum i enfosquir-se. Això és normal i forma part del procés.
3. Continua el tractament durant 10 minuts més, aproximadament. Per assegurar-te que tota la superfície estigui coberta d'oli i es formi una capa protectora homogènia, frega-la amb oli cada dos minuts. Fes servir el paper ple d'oli d'abans, però subjecta'l amb unes pinces per no cremar-te amb la paella calenta. També et recomanem que giris la paella de tant en tant perquè s'escalfi d'una manera uniforme. Observaràs que l'oli s'espesseix lleugerament i que la paella l'absorbeix.
4. Treu la paella del foc, neteja l'oli sobrant amb paper de cuina sec i deixa que es refredi a temperatura ambient.
5. Repeteix el tractament durant 10 minuts més, però aplicant només una capa fina d'oli amb paper de cuina net. Si notes que la paella està una mica més seca i que el paper vol enganxar-se, afegeix una mica més d'oli cada 2 minuts, de manera que puguis fregar-lo sense problemes per la paella.
6. Treu la paella del foc, neteja l'oli sobrant amb paper de cuina sec i deixa que es refredi a temperatura ambient. Aquesta vegada, frega-la bé fins que la superfície sembli seca.

7. Repeteix el tractament una vegada més amb una capa fina d'oli, però redueix el temps a 6 minuts, aproximadament.
8. Treu la paella del foc, neteja l'oli sobrant amb paper de cuina sec i deixa que es refredi a temperatura ambient.

Tractament al forn

1. Escalfa el forn a 200 °C (392 °F).
2. Posa una quantitat justa d'oli vegetal a la paella i escampa'l per tota la superfície interior amb paper de cuina.
3. Posa la paella al forn durant 30-40 minuts.
4. Deixa que la paella es refredi a temperatura ambient i neteja l'excés d'oli.
5. Repeteix el procés una vegada més.
6. Deixa que la paella es refredi a temperatura ambient i neteja l'excés d'oli.

Neteja i manteniment

- Després de fer servir la paella, renta-la a mà amb aigua i un raspall. Et serà més fàcil si la rentes quan encara estigui una mica calenta. Si vols, pots afegir una goteta de líquid rentaplats, però ves amb compte de no posar-ne massa, ja que ressecaria el material i eliminaria la capa de greix que necessiten les superfícies d'acer al carboni.
- Per treure les taques de menjar, espargeix una mica de sal per la paella i, a continuació, neteja-la amb un drap. La sal absorbeix l'excés de greix, però en deixa la quantitat suficient per evitar que la paella es ressequi.
- Si la paella es rovella, apareixen taques pel menjar o es crema algun aliment, neteja-la amb un fregall d'acer o una esponja abrasiva i torna a tractar-la.
- Si no es tracta adequadament, l'acer al carboni es pot rovellar. Per això, és important que el producte s'eixugui amb un drap immediatament després de netejar-lo i que es tracti amb oli de manera regular.

Instruccions d'ús

- La paella és apta per a tota mena de plaques i forns.
- Quan cuines en una paella d'acer al carboni, el greix de la cocció s'acumula en els porus petits de la superfície. Això significa que el menjar que es vol fregir o daurar no està en contacte directe amb l'acer al carboni, sinó amb una capa de greix que crea una superfície agradable i marronosa a l'aliment que s'està cuinant. Això també evita que els aliments es cremin amb facilitat.
- També has de tenir en compte que el material de les paelles d'acer al carboni és reactiu. Això vol dir que no és apte per als aliments àcids (com ara llimones i tomàquets), ja que poden perdre el color o agafar una mica de regust metàl·lic. A més, la sal i els aliments àcids també poden causar que la paella perdi color.
- El ferro que es desprèn de la paella durant la cocció és inofensiu, ja que és el mateix tipus de ferro que normalment hi ha, i hi hauria d'haver, al cos humà.
- Per estalviar energia, fes servir paelles amb un diàmetre igual o més gran que el de la zona de cocció.
- Tingues en compte que el mànec de la paella s'escalfa quan es cuina en una placa o al forn. Utilitza sempre manyoples per moure-la.
- Aixeca sempre la paella per moure-la en una placa de vidre o vitroceràmica. Per evitar que la placa es ratlli, no arrosseguis la paella.
- No exposis la paella a canvis grans i bruscs de temperatura (per exemple, posant-hi aigua freda mentre encara està calenta), ja que podria deformar-se la base.
- Si tens problemes amb el producte, posa't en contacte amb la teva botiga IKEA o amb el servei d'Atenció al Client, o entra a www.ikea.com.

Euskara

Adi!

- Lehen aldiz erabili aurretik, produktuan olio-hondarrak ager daitezke. Hori IKEA karbono-altzairuzko lapikoak, garraiatzean korrosioa saihesteko, elikagaietarako egokia den olioarekin aurrez tratatu direlako gertatzen da.
- Kasu batzuetan, baliteke lapikoan oxido-orban txikiak agertzea. Hori garraiatzean hezetasunarekiko esposizioaren ondorioz gerta daiteke, eta normala da karbono-altzairuzko sukaldeko tresneria berrietan.
- Ager daitezkeen olio-hondarrak edo orbanak ez dira kaltegarriak eta ez diote lapikoari kalterik egingo. Sukaldeko tresneria lehen aldiz erabili aurretik tratatu behar da, eta horrela desagertuko dira. Sukaldeko tresneria tratatzeko, bete jarraian dauden jarraibideak.

Lehen aldiz erabili baino lehen

- Produktu hau lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu eskuz eta ongi lehortu. Aurretratatutako elikagai-olio hondarrak lagungarriak izango dira ongarritze-prozesuan.
- Korrosioa saihestu eta janaria itsas ez dadin, sukaldeko tresna honek prozesu ongarri batetik pasatzen da. Prozesu horrek, zartagineko poroak olio betetzen dira eta babes-geruza bat sortzen du. Karbono-altzairuzko zartagin bat tratatu dezakezu edozein indukzio-eremutan edo labean, komeni zaizuna. Jarraitu ondorengo jarraibideak edo jarraibide-bideo hau www.ikea.com/webgunean.

Tratatzea: aholkuak eta gomendioak

- Erabili ke-puntu altua eta zapore neutroa dituen landare-olioa, adibidez, koltza edo ekilore-olioa.
- Tratatzean, kozinatze gainazala eta zartaginaren barneko aldeak soilik igurtzi behar dira olioarekin. Zartaginaren kanpoaldeak noizean behin olio geruza mehe bat besterik ez du behar, korrosioarekiko erresistentea izan dadin. Heldulekua lakatu dago eta ez da olioztatu behar.

- Zartagin bat indukzio-eremu batean tratatzean emaitzarik onenak lortzeko, indukzio-eremuaren eta zartaginaren tamainak berdina izan beharko lukete. Horrek beroa modu uniformearen banatzen dela bermatuko du erabili ahala, eta tratatze uniformearen bermatzen du denbora luzez janaria itsas ez dadin.
- Kontuz ibili eskuak ez erretzeko, zartagina asko berotzen baita tratatzean. Zartagin bero batean olio igurtzean, sukaldeko pintzak erabiltzea gomendatzen dugu paperezko eskuoihal bati eusteko. Labean tratatzean, utzi erabat hozten atera aurretik.
- Tratatzeke jarraibideak betetakoan, gehitu olio fresko pixka bat eta eman distira. Orain horrekin has zaitezke kozinatzen. Zartagina erabiltzearen ondorioz, kolore ilunagoa hartzen joango da beltza izatera arte, eta areagotu egingo dira zartaginaren tratamendua eta ez itsasteko funtzioa. Kontuan izan karbono-altzairuzko zartagin batean koipea beharrezkoa dela oraindik ere, nahiz eta oso gutxi behar den altzairu herdoilgaitzezko zartagin batekin alderatuta.

Indukzio-eremu batean tratatzea

1. Bota landare-olio apur bat zartaginera eta igurtzi barne-gainazal osoan, paperezko eskuoihal bat erabiliz. Igurtzi ondoren, eskuoihalak papera bustita egoteko behar adina olio xurgatu behar du. Gorde paper oliotsua gero erabiltzeko.
2. Jarri zartagina zartaginaren tamainarekin bat datorren indukzio-eremu batean. Erabili bero ertain-altua (10etik 6) eta zartagina poliki-poliki berotuko da. Pixka bat erretzen eta kolore iluna hartzen hasiko da; hau normala eta prozesuaren zati da.
3. Tratatze-prozesuarekin jarraitu 10 bat minutuz. Gainazaleko zati guztiak olio estalita daudela bermatzeko eta tratatze-geruza uniformearen eraikitzeke, gainazala olio igurtzi behar da bi minutuan behin; erabili sukaldeko pintzak erre ez zaitezten, eta igurtzi paper oliotsua. Gainera,

bero uniforme bermatzeko, saiatsu zartagina noizean behin biratzen. Olio loditu egingo da pixka bat eta zartaginak xurgatzen duela ikusiko duzu.

4. Kendu zartagina berotik, garbitu gehiegizko olio paper lehorreko eskuoial batekin eta utzi hozten giro-tenperaturan.
5. Errepikatu tratatze-prozesua beste 10 minutuz, baina, oraingoan, aplikatu olio-geruza mehe bat besterik ez, paperezko eskuoial berri bat erabiliz. Zartagina zertxobait lehorra egon daiteke, eta papera itsatsi egin daiteke apur bat; kasu horretan, bota beste olio pixka bat, zartagina leunki igurtzi ahal izateko 2 minutuan behin.
6. Kendu zartagina berotik, garbitu gehiegizko olio paperezko eskuoial lehor batekin eta utzi hozten giro-tenperaturan. Oraingoan, saiatsu azalak itxura lehorra izan arte distira ateratzen.
7. Tratatu berriro zartagina azken aldiz olio-geruza mehe bat bakarrik erabiliz, baina murriztu denbora 6 minutu ingurura.
8. Kendu zartagina berotik, garbitu gehiegizko olio paperezko eskuoial lehor batekin eta utzi hozten giro-tenperaturan.

Labean tratatzea

1. Berotu labea 200 °C-tan (392 °F).
2. Bota landare-olio apur bat zartaginerara eta igurtzi barne-gainazal osoan, paperezko eskuoial bat erabiliz.
3. Jarri zartagina labean 30-40 minutuz.
4. Utzi zartagina giro-tenperaturan hozten eta garbitu gehiegizko olio.
5. Errepikatu prozesua eta tratatu beste behin.
6. Utzi zartagina giro-tenperaturan hozten eta garbitu gehiegizko olio.

Zaintza eta mantentze-lana

- Zartagina erabili ondoren, garbitu eskuz, eskuila bat erabiliz. Oraindik beroa dagoenean garbitzen baduzu, errazagoa izango da. Nahi izanez gero, kontu handiz xaboi likidoaren tanta txiki bat gehitu dezakezu. Kontuan izan

garbitzeko xaboi gehiegi erabiltzeak materiala lehortzen duela, eta ondorioz, karbono-altzairuzko gainazalek behar duten koipe geruza kentzen dela.

- Janari orbanak ezabatzeko, zartaginaren hondoan gatz apur bat bota eta igurtzi besterik ez duzu. Gatzak koipe gehigarria xurgatzen du, baina apur bat utziko du, tresna lehortu ez dadin.
- Eltzea edo zartagina oxidatzen bada, edo janaria erretzen/itsasten bada, garbi ezazu altzairu-espartzuaz edo belaki urratzaileaz eta berriro ere tratatzen du.
- Egoki ez badu tratatzen, karbono-altzairua oxida daiteke. Horregatik, funtsezkoa da zartagina, hain zuzen ere, hura garbitu eta hura erregulartasunarekin koizpeztatu ondoren lehortzea.

Erabiltzeko modua

- Zartagina edozein sukaldeko plaka eta labeen erabili daiteke.
- Prestatzen denean eltze batean edo karbono-zartaginean, egosketako koipea azaleko poro txikietan metatzen da. Horregatik, frijitzen diren elikagaiak ez dute altzairua ukitzen, koipe geruza baten gainean daude, txigortu daitezten. Horrela elikagaiak erraztasunez erre daitezela saihesten da ere.
- Kontuan har ezazu materiala ez dela bateragarria karbono-altzairuzko zartaginetarako, erreaktiboa baita eta ez da egokia elikagai garratzak (adibidez, limoia eta tomatea) prestatzeko, kolorez alda daitezkeelako edo zapore metaliko arina lor dezaketelako. Gatzaren eta elikagai garratzen ondorioz ere gal dezake kolorea eltzeak edo zartaginak.
- Egosketan askatzen den burdinak ez du inongo arriskurik osasunerako, giza gorputzean aurkitzen den burdina bera denez gero.
- Energia aurrezteko, erabil ezazu tresnaren diametro bera edo txikiagoa duten sua.

- Kontuan har ezazu kirtena berotzen dela plaka batean edo labean prestatzen denean. Eskuzorro bat beti darabil tresna beroa lekutik mugitzeko.
- Altxatu beti lapikoa kristalezko edo zeramikazko plaken gainean mugitzen duzunean. Ez marratzeko, ez erabili tiraka plakan.
- Ez diezaiezun eltzea edo zartaginik erakuts tenperaturako aldaketa zakarrei, adibidez, hura zuzenki hozkailutik sukalde-plakara pasatuz, edo hura botaz urak frijitzen duen hain zuzen ere janaria prestatzeko hura erabili ondoren bezala.
- Arazoren bat baduzu produktuaz, harremanetan jar IKEA zure dendarekin edo Bezeroarentzako Arreta-Zerbitzuarekin, edo sar zaitez www.ikea.com-etan.

Galego

Importante!

- Antes do primeiro uso, é posible que aparezan trazos de graxa no produto. Isto débese a que as tixolas de aceiro ao carbono de IKEA son tratadas previamente con aceite alimenticio para evitar a corrosión durante o transporte.
- É posible que nalgúns casos vexas pequenas manchas de óxido na tixola. Isto pode deberse á exposición á humidade durante o transporte e é normal en utensilios de cociña novos de aceiro ao carbono.
- Os trazos visibles de graxa ou as posibles manchas de óxido son inofensivos e non afectan o rendemento da tixola. Desaparecerán após temperar o utensilio de cociña, algo que é necesario facer antes de usar o produto por primeira vez. Sigue as seguintes instrucións para temperar o teu utensilio de cociña.

Antes do primeiro uso

- Antes do primeiro uso, lava o produto á man e sécao coidadosamente. Os restos de aceite alimenticio facilitan o proceso de temperado.

- É necesario temperar o produto evitar corrosións e que a comida quede pegada. Ao temperalo, os poros da tixola énchense de aceite que forma unha capa protectora. Podes temperar unha tixola de aceiro ao carbono nunha placa de cociña ou no forno, o que che resulte mellor. Sigue estas instrucións ou consulta o vídeo explicativo que encontrarás en www.ikea.com.

Como temperar: consellos e suxestións

- Utiliza un aceite vexetal que teña un punto de fumaza elevado e sabor neutro, por exemplo, aceite de pebidas de uva ou aceite de xirasol.
- Ao temperar só é necesario engraxar a superficie de coción e as paredes interiores da tixola. Non é necesario engraxar con frecuencia a parte exterior da tixola para evitar corrosións, abonda con facelo ocasionalmente. A empuñadura está lacada e non é necesario engraxala.
- Para obter os mellores resultados ao temperar unha tixola sobre unha placa é necesario que o tamaño da placa e da tixola coincidan. Desta maneira a calor distribuirase uniformemente pola tixola, a capa de temperado quedará mellor repartida por toda a superficie e as súas propiedades antiadherentes serán mellores.
- Ten coidado de non queimar as mans, xa que durante o proceso de temperado a tixola alcanza temperaturas moi elevadas. Recomendamos utilizar pinzas de cociña para suxeitar o papel de cociña co que espaxar o aceite pola tixola quente. Cando utilices un forno para temperar, deixa que antes arrefría completamente antes de retirar a tixola.
- Para rematar, podes usar un pouco máis de aceite para darlle á tixola un acabado lustroso. Xa podes empezar a cociñar. O temperado e as súas propiedades antiadherentes mellorarán co paso do tempo, a tixola irá escurecendo ata tornar completamente negra. Lembra que non

é necesario utilizar tanto aceite para cociñar nunha tixola de aceiro ao carbono como nunha de aceiro inoxidable.

Como temperar sobre unha placa

1. Bota unha cantidade xenerosa de aceite vexetal na tixola e esténdeo por toda a superficie interior da tixola con papel de cociña. Ao rematar, o papel de cociña debería estar enchoupado en aceite. Reserva o papel para despois.
2. Coloca a tixola sobre unha placa de tamaño equivalente. Pon a placa a intensidade media (6 de 10), a tixola irase quentando pouco e pouco ata comezar a fumar un pouco e escurecer. Isto é algo normal.
3. Continua temperando a tixola durante uns 10 minutos. Para que todas as partes queden ben temperadas e conseguir unha capa uniforme, é necesario estender aceite por toda a superficie cada 2 minutos. Para iso, utiliza unhas pinzas de cociña para evitar queimarte coa tixola e freta ben o papel sobre toda a superficie. Tamén, procura xirar a tixola ocasionalmente para distribuír ben a calor. Verás que o aceite espesa un pouco e como a tixola o absorbe.
4. Retira a tixola do lume, limpa o exceso de aceite con papel de cociña seco e deixa que arrefría a temperatura ambiente.
5. Repite o proceso durante outros 10 minutos, pero esta vez bota só unha fina capa de aceite e utiliza papel de cociña limpo. É posible que a tixola estea lixeiramente máis seca e que o papel se queira adherir. Neste caso, abonda con botar un pouco máis de aceite ata que poidas fretar a tixola facilmente cada 2 minutos.
6. Retira a tixola do lume, limpa o exceso de aceite con papel de cociña seco e deixa que arrefría a temperatura ambiente. Esta vez, freta a superficie ata que se vexa seca.
7. Repite o proceso unha última vez só cunha capa fina de aceite, pero esta vez só durante uns 6 minutos.

8. Retira a tixola do lume, limpa o exceso de aceite con papel de cociña seco e deixa que arrefría a temperatura ambiente.

Cómo temperar nun forno

1. Prequenta o forno a 200 C°.
2. Bota unha boa cantidade de aceite vexeta na tixola e esténdeo por toda a superficie interior con papel de cociña.
3. Mete a tixola no forno durante uns 30-40 minutos.
4. Deixa que a tixola arrefría a temperatura ambiente e retira o exceso de aceite.
5. Repite o proceso e tempéaa unha vez máis.
6. Deixa que a tixola arrefría a temperatura ambiente e retira o exceso de aceite.

Coidado e limpeza

- Limpa a tixola con auga e un cepillo despois de cada uso. Resultarache moito máis sinxelo limpala mentres aínda estea quente. Se queres, podes utilizar tamén un chisco de deterxente. Procura non utilizar demasiado deterxente, xa que podería secar o material e eliminar a capa de graxa que necesitan as superficies de aceiro ao carbono.
- Para eliminar as manchas de comida, bota un pouco de sal na tixola e freta ben. O sal absorbe o exceso de graxa, mais deixa cantidade xusta para evitar que a tixola reseque.
- No caso de aparecer manchas de óxido na tixola, ou manchas producidas por comida queimada ou pegada, límpaa con estropallo de aceiro ou unha esponxa abrasiva e volve a temperala.
- O aceiro ao carbono pode corroerse se non se trata axeitadamente. Polo tanto, é importante secar ben os utensilios de cociña despois de cada lavalos e engraxalos con frecuencia.

Instrucións de uso

- A tixola pódese utilizar en calquera fogón e mesmo en fornos.
- Ao cociñar nunha tixola de aceiro ao carbono,

a graxa recóllese nuns pequenos poros que hai na superficie do aceiro. Deste xeito, a comida non entra en contacto directo co aceiro, mais si coa capa de graxa, o que lle dá unha fermosa superficie marrón á comida e evita que se queime facilmente.

- Leva en conta que as tixolas de aceiro ao carbono son reactivas e non deben entrar en contacto con alimentos ácidos (limóns e tomates) xa que a comida podería perder a cor ou adoptar un sabor metálico. A sal e os alimentos ácidos poden facer que a tixola perda a súa cor.
- O ferro que se desprende da tixola é inofensivo, xa que é o mesmo do mesmo tipo que adoita encontrarse no corpo humano.
- É posible aforrar enerxía ao colocar o instrumento de cociña nun fogón co mesmo ou inferior diámetro.
- Leva en conta que as asas poden quentarse ao cociña ou, especialmente, se metes a tixola nun forno. Utiliza sempre agarradoiras para collela despois de cociñar.
- Para evitar danos en vitrocerámicas ou outras superficies de cociña sensibles, levanta sempre a tixola cando a vaías mover.
- Evita cambios de temperatura bruscos e repentinos, xa que o fondo da tixola podería deformarse (p. ex.: non botes auga fría nunha tixola quente).
- Se tiveres algún problema co produto, ponte en contacto coa túa tenda IKEA/Servizo de atención ao cliente máis próximo, ou visita <https://www.ikea.com/es/gl/>.