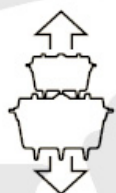


15 CONSEJOS PARA HIERRO FUNDIDO



POLIVALENTE

Cocinar, asar, estofar, ahumar en la barbacoa: ¡Todo es posible!



EL TAMAÑO IMPORTA

Ochos tamaños diferentes conforman toda la gama de productos



PREPARADOS, LISTOS, YA

El hierro fundido Petromax está listo para su uso (Acabado sazonado)



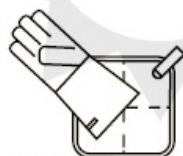
AVENTURA PARA EXTERIORES E INTERIORES:

Hogueras, brasas o hornos domésticos: el Dutch Oven esta preparado para cada aventura



TU CAJA DE HERRAMIENTAS PARA EL DUTCH OVEN

Uso óptimo del levitador de tapas y del limpiador de cadenas



NO TE QUEMES LOS DEDOS

Las tapas y asas se calientan. Protege tus manos



PÁTINA ES SEXY

Protección antioxidante y superficie antiadherente - autocuidado a través de un uso constante



CALENTAR - ASAR - REPETIR

La repetición la hace perfecta: el uso frecuente fortalece la pátina



MATERIAL RESISTENTE

En caso de óxido en un producto Petromax de hierro fundido, simplemente engrasar o volver a sazonar



¡ES UNA INVERSIÓN PARA EL FUTURO!

Si cuidas de ellos correctamente, los Dutch Ovens y sartenes durarán toda la vida



PREVENIR LAS TENSIONES

NUNCA viertas agua fría sobre el hierro fundido caliente (peligro de grietas)



LIMPIEZA SUAVE

NUNCA uses líquido lavavajillas o esponjas metálicas para su limpieza



ATENCIÓN ADECUADA

Secar bien después de la limpieza y aplicar una capa fina de aceite neutro o de grasa vegetal (el mejor uso, aplicar mientras el hierro fundido esté todavía caliente)



TRANSPIRABLE

Garantizar una buena circulación de aire durante su almacenaje



PREVENIR DEL ÓXIDO

Almacenar los Dutch Ovens y el resto de productos en un lugar seco

Encuentra accesorios, consejos de uso y cuidado en:

www.perihelio.com/tienda

