

Guia para curar el producto

Un buen curado proporciona propiedades antiadherentes, vida útil y capacidad de conservar el sabor durante muchos años

1. Una vez que tenga su producto HUAMIL, lávelo con agua y detergente para sacar partículas de fabricación.
2. Úntelo con grasa, póngale agua y hágalo hervir 20 minutos
3. Tire esa agua y vuélvale a poner solo agua CALIENTE
4. Colocar al fuego nuevamente por 10 minutos más y estará lista para usar

IMPORTANTE :

1. Una vez usada no deje la comida en ella los primeros tiempos hasta que esté bien curada. Los productos de hierro HUAMIL son de material virgen y pueden oxidarse (por tal motivo son tan recomendados para la salud)
2. Luego de lavar la pieza (según las recomendaciones) secar de ser posible al fuego o sol. No guardar húmedo, nuevamente se puede oxidar.
3. No hacerle cambios bruscos de temperatura ya que puede quebrar la pieza.

