

5 Razones para cocinar en Hierro Fundido

1. Duraderas

Si las ollas de hierro fundido HUAMIL se cuidan debidamente pueden durar años, al punto de poder pasarlas de generación a generación. Esto las hace unas ollas tanto ecológicas como económicas a lo largo del tiempo.

2. Distribución del calor

No hay nada más frustrante en la cocina que tener una olla que cuando la usas tienes que revolver continuamente, ya que la distribución del calor no es uniforme y si no lo haces, se te quema. Al usar ollas de hierro fundido HUAMIL, la distribución de calor es pareja, así que la comida que está en el centro, recibe el mismo calor que la comida que está al borde del sartén u olla, eso sí, procura usar siempre el tamaño de olla adecuado a la hornalla.

3. De la hornilla al horno

Uno de los grandes beneficios de usar ollas de hierro fundido HUAMIL, es que puedes cocinar tu comida en la hornalla y luego terminarla de cocinar en el horno en el caso de estar preparando un gratinado por ejemplo, ¡menos para lavar! ¡Eso sí!, asegúrate de contar con manoplas resistentes al calor porque te puedes quemar, así que mucho cuidado.

4. Limpieza

Si te decides a usar ollas de hierro fundido HUAMIL, te darás cuenta que la limpieza de estas es sumamente fácil, ya que no necesitaras más que un paño húmedo, detergente y nada más. ¡NO USES ESPONJA! Simplemente un paño; te preguntaras ¿porque? los productos fundidos son fabricados de manera artesanal y el hierro es absolutamente virgen por lo que es necesario para el mejor curado que las partículas de grasa que se adhieren a las paredes no salgan de la misma y de esa manera de uso en uso se curara mejor, logrando un buen proceso de curado y durabilidad.

5. Menos calorías

Si aún no te convences de usar ollas de hierro fundido HUAMIL para cocinar, te cuento que una vez que estén bien curadas por usarlas constantemente, puedes reducir considerablemente el uso de aceites o mantequillas, ayudándote así a disminuir significativamente las calorías en tus comidas.

