GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

¿Cómo curar una plancha bifera?, según La Planchetta

Actualidad Empresarial | 23/08/2023 | 00:00

Las planchas de cocina deben ser curadas para evitar que los alimentos se adhieran a la superficie y se contaminen con elementos tóxicos e impuros que pudiesen existir luego de salir de fábricas; a la vez que se mejoran las propiedades de antiadherencia naturales que posee la chapa laminada en caliente con la cual son fabricadas. Esto permite a las personas y restaurantes preparar alimentos más sabrosos y de mejor calidad. Aprender a saber cómo curar la planchetta también es importante para evitar que la misma se llene de óxido o que se reduzca significativamente su tiempo de vida. En Recetas La Planchetta, las personas pueden aprender cómo curar la planchetta o plancha que vende esta compañía a través de un vídeo sencillo, práctico y creativo.

¿Cómo curar la plancha de cocina según La Planchetta?

La Planchetta es una marca especializada en la industria de la “cocina a la chapa”, destacándose por la calidad de sus productos y diseños perfectamente adaptados para facilitar su utilización. Su principal producto, “La Planchetta”, en su 3 versiones, es fabricado en chapa laminada en caliente que tiene propiedades antiadherentes naturales, lo que mejora la experiencia al cocinar.

En su sitio web, brindan un vídeo paso a paso para curar la plancha. El primer paso mostrado en dicho vídeo es limpiar con papel toda la superficie de la plancha y posterior a ello colocarla en las hornallas, mecheros o fuego directo. Una vez hecho esto, es necesario calentar la misma durante 10 minutos a fuego alto. Pasado estos 10 minutos, el fuego se apaga y se espera el tiempo suficiente para que la temperatura en la plancha baje. El siguiente paso es retirar del fuego la plancha, apoyarla sobre un lugar seguro, colocar unas gotas de aceite y esparcirlas con papel por toda la superficie. Tras finalizar este paso, regresar la plancha sobre el fuego, calentar la misma por algunos segundos y después repasar con papel nuevamente. Estos pasos harán que la plancha de cocina dure más tiempo y esté lista para cocinar los alimentos con una calidad garantizada.

La Planchetta, amantes de la buena cocina

Los fundadores de La Planchetta ha operado en la industria del acero por más de 40 años, siguiendo una tradición familiar sólida y exclusiva. Una característica que ha sido clave de esta compañía es su pasión por la buena preparación de los alimentos, lo cual le ha llevado al desarrollo de productos de cocina. En específico, esta empresa ha creado planchas de cocina que pueden ser encontradas en su tienda online. Esta tienda incluye accesorios determinados que mejoran la experiencia del usuario durante la preparación de los alimentos en la plancheta. De igual forma, el gusto de La Planchetta por la buena cocina ha sido el factor principal en la creación del sitio web de Recetas La Planchetta. Este sitio ofrece una serie de tips y datos de

alto valor que permiten a sus clientes y comunidades sacar un mayor provecho de sus productos de cocina. Esto incluye tanto el vídeo del curo de las planchettas como la limpieza, temperatura correcta de cocinado y cuidado general de las mismas.

En la página web de Recetas La Planchetta están disponibles consejos gratuitos sobre cómo dar mantenimiento a las planchas de cocina y una serie de recetas exclusivas para preparar en las mismas.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/214952-como-curar-una-plancha-bifera-segun-la-planchetta.htm