cedinox
Asociación, Investigación y Desarrollo del Acero Inoxidable

Éxito culinario

Las sartenes fabricadas con acero inoxidable sin antiadherentes se han ido ganando un merecido espacio en nuestras cocinas. Debido a la calidad de sus acabados, resistencia a impactos, su durabilidad y que no altera el sabor de los alimentos, ya era una de las elecciones que aseguraban nuestro éxito culinario.

Pero es que ahora, otro atributo más ha convertido a estas sartenes en un indispensable en nuestra cocina: no liberan compuestos tóxicos frente a otras que pueden liberar PFOA (ácido perfluorooctanoico, altamente tóxico) al sobrecalentarse.

Esto no significa que todas las sartenes que están recubiertas con teflón contengan sustancias dañinas. Aclaramos, el Politetrafluoroetileno (PTFE) o teflón, puede contener PFOA que sí que es una sustancia cancerígena. Por ello, ya no se fabrican sartenes con antiadherente PTFE que contengan PFOA. Sin embargo, las antiguas, pueden contenerlo. Si después de leer esto, tienes la necesidad de cambiar de sartenes, te damos unos consejos básicos para que aciertes en tu elección:

- Para asegurar una elevada resistencia a la corrosión y mayor durabilidad, elige una sartén con inoxidable del tipo 18/10 o AISI 304.
- En cuanto al acabado, es preferible que la superficie esté pulida, ayudará en su limpieza dificultando que las bacterias se adhieran en las cavidades, por pequeñas que parezcan.
- Opta por un diseño ergonómico, que nos facilite su manipulación.
- Revisa que tenga la capacidad de distribuir el calor de manera homogénea.

Para prolongar la vida útil de nuestra sartén de acero inoxidable, es imprescindible cuidarla como se merece:

- Una vez se haya enfriado tras su uso, déjala reposar en agua para que la suciedad se desprenda más fácilmente.
- Lava simplemente con agua y jabón. No uses desinfectantes, lejías o polvos de limpieza porque dañará el metal.
- La bayeta con la que limpies tu sartén también es muy importante. Estropajos de acero común, además de rayar la superficie de nuestra sartén. pueden dañar la capa pasiva autoregeneradora del inoxidable, por lo que recomendamos usar una bayeta suave.
- Enjuaga abundantemente con agua.
- Seca con un trapo limpio y suave. El secado previene la formación de manchas que al formarse es más complicado eliminar.
- Si vas a almacenar una sartén sobre otra, utiliza un trapo entre medias para la protección de las mismas, evitando el rozamiento entre ambas.

Con estos cuidados y estas calidades, podrás presumir de sartén de acero inoxidable durante muchos años.