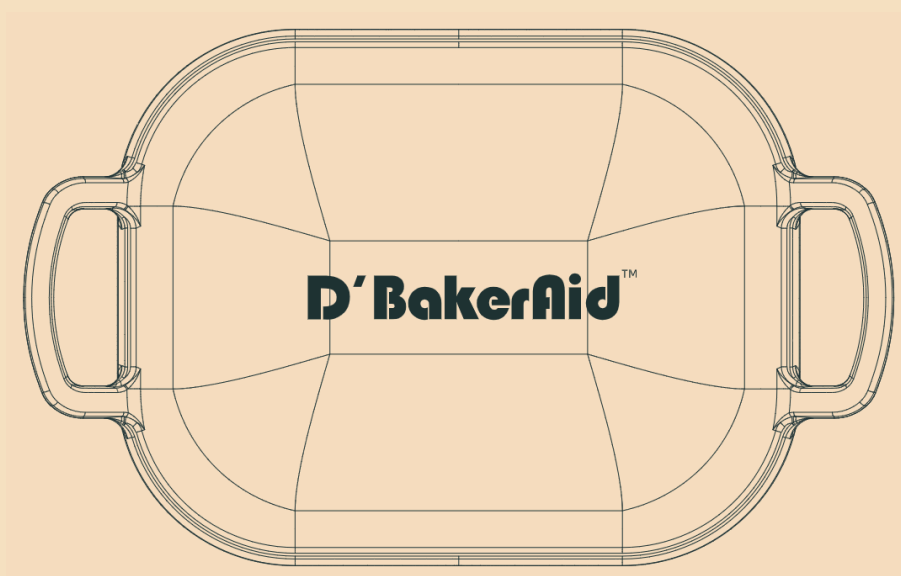


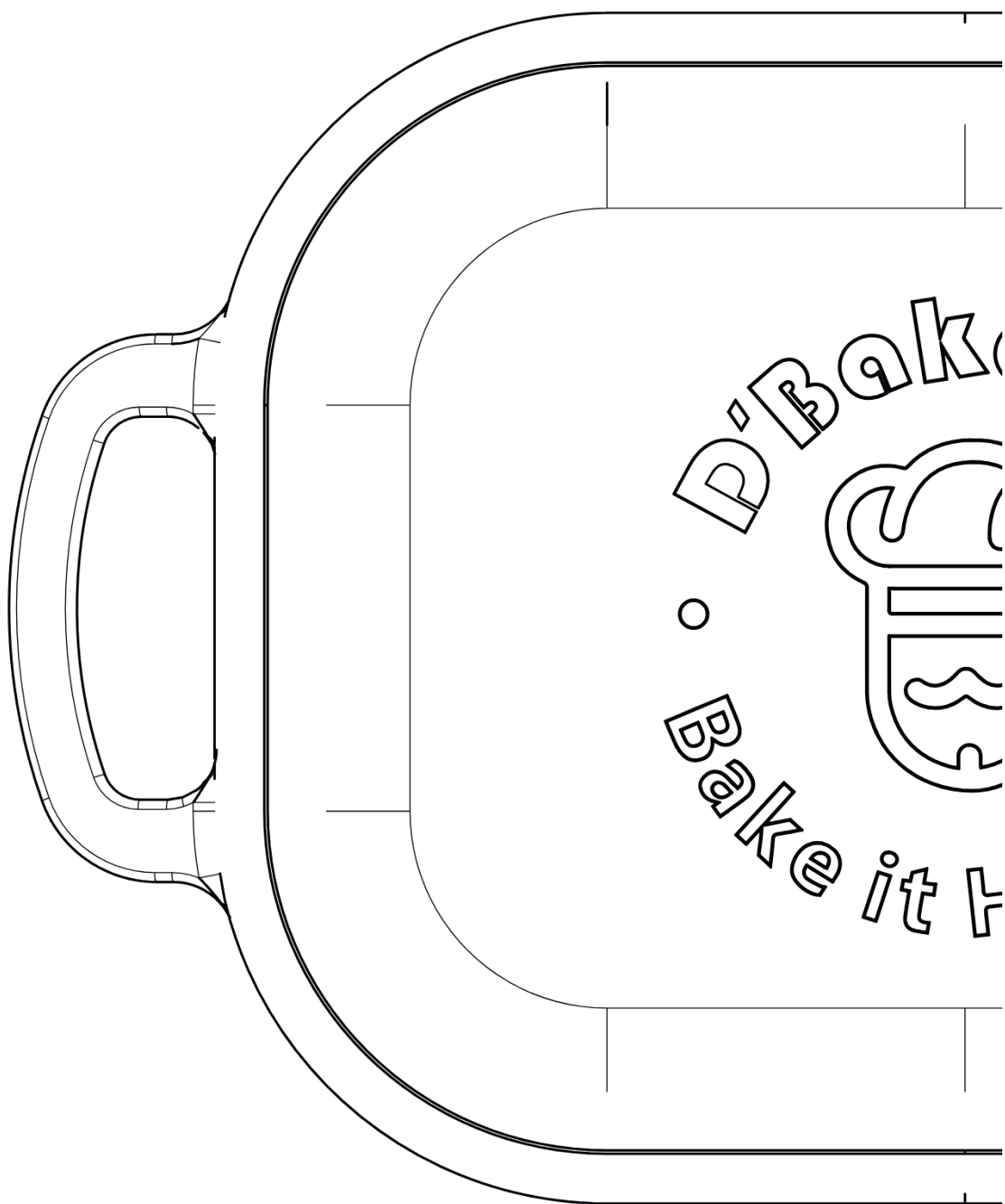


D'BakerAid™

Olla Artesanal de Hierro Fundido para Pan

CONTENIDO

- 4 Descripción del producto
- 6 Especificaciones técnicas
- 7 Instrucciones importantes de seguridad
- 8 Identificación de las piezas
- 8 Antes del primer uso
- 9 Fuentes de calor y pautas de temperatura
- 10 Uso de la olla en el horno
- 12 Uso de la olla en la placa de cocina
- 14 Cuidado, limpieza y almacenamiento
- 15 Problemas comunes y resolución de problemas
- 16 Diagrama y dimensiones del producto
- 17 Garantía y atención al cliente



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La olla artesanal de hierro fundido D'BakerAid™ es un molde de hierro fundido esmaltado, rectangular y de perfil bajo, de alto rendimiento. Está diseñada para ofrecer resultados de calidad de panadería —un potente crecimiento en el horno, una miga aireada y una corteza crujiente y brillante— en tu horneado casero.

Características y ventajas principales

Diseño específico para hornear pan

El cuerpo de hierro fundido pesado y la tapa de ajuste hermético crean un mini horno de vapor dentro de tu horno doméstico, maximizando la expansión de la masa y el desarrollo de la corteza en cada hogaza.

Dimensiones optimizadas para uso doméstico

El perfil rectangular bajo concentra el vapor y cabe cómodamente en hornos domésticos estándar, con suficiente altura interior para masas de alta hidratación y bien fermentadas.

Rendimiento térmico superior

El grueso hierro fundido distribuye el calor de forma uniforme y lo retiene excepcionalmente bien, lo que favorece las temperaturas de horneado estables que necesitan la masa madre y las masas enriquecidas.

Funcionalidad multiusos

Más allá del pan, la olla es ideal para platos de una sola olla, guisos, estofados y asados en raciones para toda la familia.

Duradera y fácil de cuidar

El interior cuenta con una robusta capa de esmalte mate que imita el aspecto y el rendimiento del hierro fundido curado, a la vez que no es reactiva y resulta fácil de limpiar.

Seguridad y compatibilidad

Las amplias asas laterales ofrecen un agarre seguro con manoplas de horno. La olla es apta para la mayoría de las placas de cocina habituales y para todos los hornos convencionales (ver detalles más abajo).

Parte del ecosistema D'BakerAid™

Las dimensiones de la olla se han elegido para complementar los volúmenes de fermentación y leudado de D'BakerAid™, logrando una transición fluida desde el leudado inteligente hasta un horneado optimizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Olla artesanal de hierro fundido D'BakerAid™

Tipo: Molde rectangular de hierro fundido esmaltado con tapa

Volumen interior: Aprox. 5,7 L (6 cuartos de galón)

Peso neto: Aprox. 6,5 kg (14,33 lb)

Uso previsto

- Hornear pan artesano y masa madre
- Asar carne, pescado y verduras
- Platos de una sola olla, guisos y estofados

Características principales

- Cuerpo pesado de hierro fundido esmaltado para una excelente retención del calor
- Interior especial de esmalte negro mate: no reactivo, fácil de limpiar y optimizado para hornear
- Tapa de ajuste hermético para crear un ambiente de horneado rico en vapor
- Perfil rectangular bajo, optimizado para hornos domésticos
- Amplias asas laterales para levantarla de forma segura con manoplas de horno

Compatible con

- Cocinas de gas
- Cocinas eléctricas de resistencia
- Placas de vitrocerámica
- La mayoría de las placas de inducción (compatibles con hierro fundido)
- Hornos convencionales y de convección

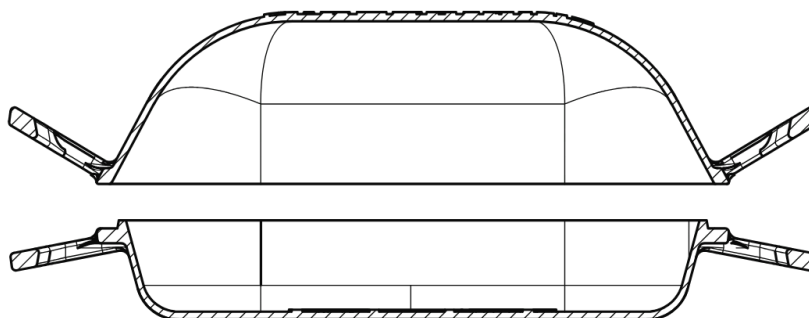
No apta para uso en microondas

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Utilice siempre guantes de horno o manoplas resistentes al calor al manipular la olla o la tapa. Las asas de hierro fundido y esmalte se calientan mucho durante el uso.
- No permita que los niños utilicen ni manipulen este utensilio de cocina. Úselo únicamente bajo la estrecha supervisión de un adulto.
- No utilice nunca este producto en un horno microondas.
- No recaliente la olla cuando esté vacía. Precaliéntela gradualmente a fuego bajo-medio, especialmente en las placas de cocina.
- Evite los cambios bruscos de temperatura (choque térmico). No vierta agua fría en una olla caliente ni sumerja una olla caliente directamente en agua fría.
- Utilice solo fuego bajo o medio en las placas de cocina. El fuego alto puede quemar los alimentos, dañar el esmalte o decolorar la base.
- Utilice únicamente utensilios de madera, silicona o nailon. Los utensilios de metal pueden rayar o desconchar el esmalte.
- Asegúrese de que la olla esté colocada en el centro y completamente apoyada sobre el quemador o la rejilla del horno.
- No la utilice sobre un quemador significativamente más grande que la base de la olla.
- En placas de cristal, vitrocerámica o halógenas, levante siempre la olla para moverla. No la deslice, para evitar rayar tanto la placa como la base de la olla.
- No utilice la olla si está desconchada, agrietada o significativamente dañada. En caso de duda, deje de usarla y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- No deje la olla sin vigilancia sobre una llama abierta o una fuente de calor alta.
- Este utensilio de cocina es solo para uso doméstico y no está destinado a cocinas profesionales o comerciales.

Conserve estas instrucciones.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



- Tapa con cúpula de retención de vapor
- Cuerpo de hierro fundido (base)
- Superficie de cocción interior de esmalte mate
- Amplias asas laterales (en la olla y en la tapa)
- Revestimiento exterior de esmalte

Antes del primer uso

- Retire todas las etiquetas, pegatinas y materiales de embalaje.
- Lave la olla y la tapa con agua tibia y un jabón lavavajillas suave, utilizando una esponja blanda.
- Aclare bien y seque por completo con un paño suave o papel de cocina.
- Durante los primeros usos, engrase ligeramente la superficie interior con una pequeña cantidad de aceite de cocina al hornear pan o asar.

Nota: Esta es una olla de hierro fundido con revestimiento de esmalte mate. No requiere el curado tradicional del hierro fundido sin tratar. Un ligero engrasado durante los primeros usos puede ayudar a crear una superficie antiadherente de forma natural.

FUENTES DE CALOR Y PAUTAS DE TEMPERATURA

Fuentes de calor adecuadas

- Cocinas de gas
- Cocinas eléctricas de resistencia
- Placas de vitrocerámica
- Placas de inducción (asegúrese de que su placa sea compatible con el hierro fundido y reconozca la olla)
- Hornos convencionales y de convección (con ventilador)

No adecuada para

- Hornos microondas
- Fuego abierto al aire libre / hoguera (salvo que el fabricante lo apruebe expresamente)

Pautas de temperatura

- Para la mayoría de las preparaciones y el horneado, utilice fuego bajo o medio en las placas de cocina.
- Las temperaturas de horno habituales para hornear pan y asar son de hasta aprox. 240–260 °C (460–500 °F).
- Evite el uso prolongado a temperaturas extremadamente altas, ya que esto puede afectar al color o a la vida útil del esmalte.
- Siga siempre las instrucciones del fabricante de su horno y su placa en cuanto a los utensilios adecuados y las temperaturas máximas seguras.

USO DE LA OLLA EN EL HORNO

Uso general en el horno

- Coloque la olla (con o sin tapa, según la receta) en un horno frío o en precalentamiento, según se indique.
- Utilice siempre guantes de horno al introducir o sacar la olla del horno.
- Al sacarla, coloque la olla sobre una superficie estable y resistente al calor, como un salvamanteles, una tabla de madera o un paño grueso.
- No coloque la olla caliente directamente sobre encimeras sin protección.

Horneado de pan (uso típico con el sistema D'BakerAid™)

- Prepare su masa utilizando el dispositivo D'BakerAid™ para una fermentación y un leudado controlados.
- Llene de agua el accesorio vaporizador D'BakerAid™ y colóquelo en una rejilla inferior del horno, cerca de la pared del horno (no en el centro), según las instrucciones de D'BakerAid™.
- Introduzca la olla vacía y su tapa en el horno y precaliente. Deje tiempo suficiente para que tanto el horno como el hierro fundido alcancen la temperatura de horneado (normalmente entre 15 y 20 minutos, o según especifique su receta).
- Una vez precalentada, saque con cuidado la olla caliente del horno y colóquela sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
- Retire la tapa. Transfiera la masa formada al centro de la olla caliente (por ejemplo, alineada con el logotipo de D'BakerAid de la base, si lo hubiera).
- Tape inmediatamente con la tapa para atrapar el vapor y vuelva a introducir la olla en el horno.
- Hornee según su receta. La primera fase con la

- tapa puesta crea un ambiente rico en vapor para lograr el máximo crecimiento en el horno y una formación óptima de la corteza.
- Para una corteza más intensa y dorada, retire la tapa durante la parte final del horneado, según lo indique su receta.
- Cuando termine el horneado, saque con cuidado la olla del horno y extraiga el pan utilizando manoplas resistentes al calor o utensilios adecuados. Deje enfriar la hogaza sobre una rejilla.

Asados y platos de una sola olla

- Precaliente el horno según su receta.
- Distribuya los ingredientes (carne, verduras, líquidos, etc.) de manera uniforme dentro de la olla.
- Use la tapa para obtener resultados más jugosos, o cocine sin tapa para dorar y dejar crujiente la parte superior.
- Respete los tiempos y las temperaturas de la receta, manipulando siempre la olla con guantes de horno.

USO DE LA OLLA EN LA PLACA DE COCINA

- Coloque la olla en el centro del quemador o de la zona de inducción.
- Comience con fuego bajo o medio, dejando que la olla se caliente gradualmente.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o grasa antes de incorporar los alimentos para evitar que se peguen o se quemen.
- Evite subir el fuego al máximo de forma rápida, especialmente cuando la olla esté vacía o casi vacía.
- En placas de vitrocerámica, cristal o halógenas, levante siempre la olla para moverla; no la deslice.
- Las placas eléctricas y de inducción pueden calentarse muy rápido: extreme las precauciones y no deje la olla sin vigilancia.

Nota: El pan debe hornearse siempre en un horno. No intente hornear pan en una placa de cocina.

CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza después del uso

- Deje que la olla se enfríe antes de limpiarla. No sumerja una olla caliente en agua fría.
- Lave con agua tibia, jabón lavavajillas suave y una esponja blanda o un cepillo de nailon.
- Para los residuos difíciles, deje la olla en remojo en agua tibia con jabón durante un tiempo breve y, a continuación, límpiela con una esponja no abrasiva.
- No utilice estropajos de acero, estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar o dañar el esmalte.
- Se recomienda el lavado a mano. No se recomienda el uso del lavavajillas, ya que puede acortar la vida útil del esmalte.

Eliminación de manchas y residuos

- Para las manchas ligeras, deje en remojo en agua tibia con jabón y frote suavemente.
- Para las marcas más resistentes, utilice una crema limpiadora no abrasiva apta para superficies esmaltadas o una pasta de bicarbonato de sodio y agua con una esponja blanda.

Secado y almacenamiento

- Seque bien la olla y la tapa con un paño suave después de lavarlas.
- No guarde la olla húmeda; la humedad puede provocar óxido en los bordes de hierro fundido expuestos (por ejemplo, en el borde superior).
- Si la apila con otros utensilios de cocina, coloque un paño suave o papel de cocina entre las piezas para proteger el esmalte.
- Guárdela en un lugar fresco y seco, alejado de la humedad elevada.

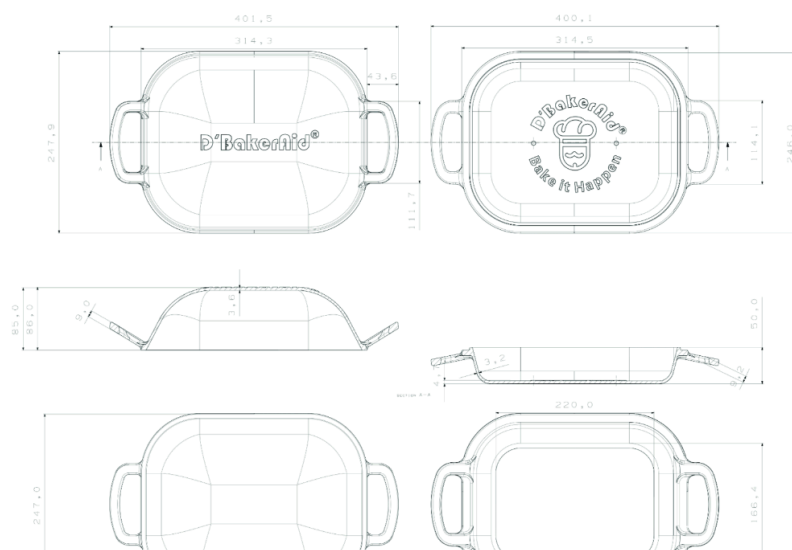
PROBLEMAS COMUNES Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos se pegan a la superficie	Fuego demasiado alto o la olla no se precalentó con aceite/grasa	Utilice un fuego más bajo y precaliente la olla con una pequeña cantidad de aceite o grasa.
Dorado desigual o quemado	Tamaño de quemador inadecuado o fuego demasiado alto	Centre la olla en el quemador y reduzca el fuego.
Decoloración del esmalte	Calor alto prolongado, alimentos quemados o ciertos alimentos/especias	Por lo general, solo es estético. Limpie suavemente con un limpiador para esmalte no abrasivo.
Pequeñas marcas o zonas rugosas en los bordes	Pequeñas imperfecciones de fundición o esmaltado	Es normal y, por lo general, seguro. Si se producen grandes desconchones que dejan el hierro al descubierto dentro de la zona de cocción, deje de usarla y póngase en contacto con el servicio de asistencia.

DIAGRAMA Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO

A continuación, o en el embalaje, se incluye un diagrama dimensional de la olla (largo × ancho × alto, incluidas la tapa y las asas). Utilice este diagrama para comprobar que cabe en su horno y en su espacio de almacenamiento.

Para conocer las dimensiones exactas, consulte el diagrama técnico suministrado con el producto o el sitio web oficial.



GARANTÍA Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Este producto está cubierto por una garantía limitada frente a defectos de materiales y fabricación en condiciones de uso doméstico normal durante un período determinado a partir de la fecha de compra (consulte la tarjeta de garantía de su región o el documento de compra).

La garantía no cubre

- El desgaste normal por el uso
- El uso indebido, el abuso o la negligencia
- El sobrecalentamiento, el choque térmico o una limpieza inadecuada
- Los desconchones, arañazos o daños causados por utensilios de metal o limpiadores abrasivos
- El uso comercial o profesional

Para el servicio de garantía o la atención al cliente

Conserve su justificante de compra y póngase en contacto con:

Marca: D'BakerAid™

Fabricante y distribuidor: Matrix Tech Development SLU

Sitio web: www.dbakeraid.com

Correo electrónico: c.care@dbakeraid.com

Teléfono: +1 928 455 2593

Indique: el nombre del producto, la fecha de compra, la tienda o el sitio web de compra y una breve descripción del problema, incluyendo fotos si es posible.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



DE LA CASA DE

