



Uso de Molde Glaseados y su Cuidado

USO DIARIO

Engrase los moldes. Aplique un lubricante de moldes en las partes del molde que las requieran. Productos de pan posiblemente requieran lubricante antes de la primera horneada y después del lavado. Productos de pastel o panqués requerirán lubricación en todas las horneadas.

Desmoldear los productos rápidamente. Productos horneados deberán ser desmoldeados mientras que el molde aun esté caliente. Si permitimos que productos horneados se enfríen en el molde, el vapor del producto penetrará en el glaseado y podría levantarlo y dañar la superficie del molde.

No raspe ni talle los moldes. No utilice utensilios metálicos que puedan dañar la superficie tratada. Los rayones profundos pueden causar corrosión en la superficie del molde.

LIMPIEZA DIARIA

Limpie sobre la marcha. Limpiar moldes aun calientes con un paño limpio o impregnado con aceite, normalmente da una limpieza adecuada. Trate de lavar los moldes lo menos posible.

Lave con jabón suave y agua. Moldes comerciales se pueden lavar con productos de pH neutral, pero si solamente es indispensable. No emplee productos acidificantes, detergentes alcalinos o paños abrasivos. El uso de estos productos afectará el glaseado e iniciarán la corrosión. No remoje los moldes en agua y no los lave en lavadoras.

Seque con cuidado los moldes inmediatamente después de ser lavados. Puede usar hornos tibios (no calientes).

Una vez secos, guarde los moldes boca abajo. No anide moldes recién secados con un paño. Mantenga alejados los moldes de ambientes húmedos. Las mejores áreas para almacenar los moldes son las secar, o incluso hornos aun tibios.