



16 mitos sobre recubrimientos antiadherentes: conozca la verdad

Un mito es algo ampliamente aceptado pero falso. Los mitos son peligrosos; la información incorrecta puede provocar confusión. A nivel del mercado puede ocasionar grandes pérdidas en las ventas. Puede confundir a sus compradores, influir negativamente en sus decisiones de compra y, cómo si fuera poco, hacer que se equivoquen acerca de las especificaciones de un producto.

Los recubrimientos antiadherentes no están inmunes a estos tipos de información errada. De hecho, en nuestra industria existen más mitos de los aquí mencionados. La información a continuación le aclarará los mitos más comunes relacionados con el uso de antiadherentes en utensilios de cocina.

Mito #1: No se pueden utilizar utensilios metálicos en recubrimientos antiadherentes.

Los avances tecnológicos han hecho posible utilizar utensilios metálicos en ollas y sartenes recubiertos con antiadherentes. Los mejores antiadherentes resisten casi todo tipo de trato, incluidos los utensilios metálicos. De todas formas, tenga

cuidado: si bien puede emplear utensilios metálicos para remover o voltear sus alimentos cuando cocina, aún los mejores antiadherentes no son indestructibles; por lo tanto, trate de evitar tareas tales como cortar alimentos en las ollas (un error que cometen muchos consumidores).

Mito #2: Los recubrimientos antiadherentes se desgastan fácilmente.

Antiguamente los antiadherentes estaban compuestos casi en su totalidad por PTFE (Politetrafluoroetileno), un material que es poco resistente. El resultado fue que los recubrimientos antiadherentes aplicados a los primeros productos del mercado tuvieron una vida útil muy corta (algunos hasta se pelaban). Hoy día todo ha cambiado: en la fabricación de recubrimientos antiadherentes pues se utiliza una tecnología de punta, aplicando elementos de refuerzo que no sólo proporcionan adhesión superior a las ollas sino también excepcional resistencia al uso y a rasguños —

mientras conservan sus excelentes cualidades de antiadherencia. Actualmente, incluso, algunos antiadherentes tienen garantía de por vida.

Mito #3: Si un recubrimiento antiadherente se rasguña o estropea se debe botar.

Si bien un corte o fisura puede cambiar la apariencia del antiadherente, su efecto sobre el desempeño es mínimo. Si la mayoría de la superficie de la olla conserva el antiadherente, su desempeño continuará de acuerdo con sus estándares.

Mito #4: Si ingiero accidentalmente una partícula de recubrimiento antiadherente me enfermaré.

Los recubrimientos antiadherentes fabricados por compañías que cumplen con las normas establecidas por la FDA (y demás entidades regulatorias de otros países) no presentan ningún riesgo.

Los antiadherentes están compuestos por materiales inertes, no tóxicos, que de ninguna manera son nocivos para la salud. Al referirse a las partículas de antiadherentes, la FDA en su sección oficial de aditivos dice: "Estas partículas pasan directamente por el cuerpo y no son nocivas para la salud".

Los antiadherentes son completamente seguros.

Mito #5: Los alimentos quemados no se pueden desprender de una olla con antiadherente.

En la mayoría de los casos se pueden desprender los alimentos pegados si se remoja la olla con agua caliente y jabón, y luego se lava normalmente. Si no se obtienen resultados, se debe dejar la olla en remojo más tiempo y cambiar el agua caliente y el jabón varias veces. En caso de que esto no funcione, se debe utilizar un limpiador de cafeteras (como "Dip It", de venta en USA) y seguir las instrucciones del fabricante.

Mito #6: Las ollas con antiadherente no se pueden meter en el lavavajillas.

Si el antiadherente es fabricado por una compañía seria, no le pasará nada cuando lo ponga en el lavavajillas. El recubrimiento es resistente a la mayoría de productos químicos (de lo contrario no se comportaría bien con alimentos ácidos o alcalinos).

Los químicos utilizados en el lavavajillas pueden dañar las agarraderas de madera de las ollas y/o sus exteriores de aluminio anodizado pueden averiarse o picarse.

Mito #7: No es bueno que el recubrimiento antiadherente tenga la superficie áspera.

Algunos antiadherentes (en realidad los mejores y más costosos) están reforzados externamente. El proceso consiste en aplicar una matriz de metal en

forma de metal fundido, generalmente de acero inoxidable, sobre la superficie de la olla, el cual, al enfriarse, forma una serie de "picos" y "valles". Estos recubrimientos antiadherentes, normalmente en tres capas, se aplican sobre la matriz.

Los recubrimientos antiadherentes se asientan en los "valles" y cubren los "picos". Una vez curados, la matriz de acero inoxidable fija los recubrimientos en su sitio, lo cual incrementa significativamente la adhesión.

Si se rasguña el antiadherente con un cuchillo o tenedor, lo peor que puede pasar es que se raspen levemente los "picos", lo cual previene cualquier daño a los "valles" del antiadherente. El resultado es un incremento geométrico en la resistencia al desgaste. Ahora: estos "picos" pueden crear lo que parece ser una superficie áspera.

Por cierto, esta aspereza no afecta de ninguna manera las propiedades de desprendimiento (o antiadherencia) del recubrimiento.

Mito #8: No hay necesidad de curar las ollas con antiadherente.

Siempre debe curar sus ollas antes de usarlas. Cuando las cura por primera vez, cubra levemente la superficie del recubrimiento antiadherente con aceite de cocina, luego caliente las ollas a fuego medio por dos o tres minutos. Deje enfriar, limpie con una esponja humedecida en agua tibia y detergente suave, enjuague y lave. La olla ya está lista para cocinar.

En caso de utilizar el lavavajillas, realice esta operación más a menudo porque el contacto con detergentes fuertes hace que el curado con aceite tienda a desaparecer.

Si las lava a mano, no es necesario curarlas de nuevo. Si desea hacerlo, siga las instrucciones del fabricante como lo hizo por primera vez.

Mito #9: Los revestimientos del interior de una olla solamente pueden ser negros.

En la actualidad, los revestimientos antiadherentes se pueden fabricar en toda una gama de colores. Para los recubrimientos interiores, los colores permitidos están limitados por dos factores. El primero es que deben cumplir con las normas de la FDA, lo cual significa que no se pueden utilizar metales pesados pues éstos son los que dan tonalidad a los colores cálidos — rojos, amarillos y naranjas.

Segundo, los recubrimientos antiadherentes son principalmente de origen orgánico y, por lo tanto, están sujetos a mancharse, especialmente en con-

tacto con alimentos tales como mostaza, salsa de tomate, tomates (ricos en color) y productos lácteos como leches y quesos, (altos en proteínas y tienden a quemarse) dejando la superficie decolorada. Al utilizar un antiadherente de color oscuro, se disimulan las manchas y se conserva la apariencia del recubrimiento.

Podría decirse que los mejores colores desde el punto de vista estético y de fabricación para el interior de recubrimientos antiadherentes son los tonos negros, gris oscuro y pewter oscuro. Con ellos se logra un efecto especial al aplicar una capa de base negra y luego un tinte de color — como negro cereza o azul oscuro. Incluso colores como el cobre, bronce o dorado/champaña se pueden utilizar exitosamente.

Mito #10: Existen métodos de prueba que pueden predecir la vida útil del recubrimiento antiadherente.

Aunque hay muchos métodos para probar desde la resistencia a rasguños hasta la corrosión del agua-sal, desafortunadamente no hay manera de relacionar estos resultados con el número de años de uso.

La mayoría de los procedimientos tratan de replicar el desgaste que un antiadherente recibiría usualmente en una cocina, cuando se revuelve con cucharas de metal, o cuando se limpia con esponjilla, o cuando se utiliza en restaurantes donde el uso se convierte en abuso. Sin embargo, calcular el número específico de años de vida útil dependerá de la persona que utiliza la olla, qué tan a menudo la utiliza, cómo la trata, con qué la limpia, etc.

Si desea calcular el tiempo de la garantía, la mayoría de fabricantes de recubrimientos pueden proporcionar directrices basadas en el posicionamiento que sus recubrimientos tienen en el mercado.

Mito #11: No se pueden refrigerar alimentos en ollas con antiadherente.

No existe ningún problema cuando se utiliza una olla con antiadherente para almacenar en el refrigerador alimentos que haya cocinado y no consumió.

Los recubrimientos antiadherentes son inertes, por lo tanto no alteran la condición o sabor de los alimentos.

La única desventaja posible, por supuesto, es el tamaño y las agarraderas de la olla, la cual puede ocupar más espacio que un recipiente de plástico normal. Desde que se inventaron las ollas antiadherentes las personas las han utilizado para guardar alimentos.

Recuerde que el aire puede dañar los alimentos,

por lo tanto tape la olla para preservar el contenido.

Mito #12: Debo utilizar spray de cocina en mis ollas con antiadherente.

Primero, no lo necesita. Los recubrimientos antiadherentes fueron creados para cocinar más saludablemente reemplazando los aceites y las grasas utilizadas para evitar que los alimentos se pegaran a las ollas de metal. Lo que esto hace es agregar aceite a las comidas, y algunas veces los doctores recomiendan evitarlo.

Existe otra razón para no usarlos. Esos sprays se queman a temperatura baja, y tienden a dejar un residuo en la superficie, el cual, si no se lava después de cada uso, puede reducir el efecto antiadherente del recubrimiento. Este residuo no es nocivo pero si se acumula alterará el desempeño del recubrimiento previniendo el desprendimiento adecuado.

En efecto, muchos fabricantes de juegos de cocina con recubrimientos antiadherentes están en contra del uso de dichos sprays.

Mito #13: No importa el origen del recubrimiento: todos son iguales.

Este mito es más peligroso de lo que usted cree. Mientras que la mayoría de los fabricantes tienen buena reputación (y obedecen las medidas regulatorias de sus países), algunas veces también pueden “engañar”.

Esto significa que pueden utilizar ingredientes de menor calidad, es decir, ingredientes baratos que no cumplen con las directrices de seguridad de la FDA, lo que puede resultar en la confiscación de juegos de cocinar/hornear, etc.

También puede significar que adulteran el antiadherente con solventes baratos o con agua para, por ejemplo, hacer rendir el recubrimiento. Esto reduce los costos del aplicador por unidad mientras que incrementa su ganancia. Desafortunadamente, esto también perjudica el desempeño y disminuye la vida útil del antiadherente.

Trabajar con un fabricante de buena reputación, uno que cumple (y de quien se puede comprobar su cumplimiento) con todas las entidades regulatorias, es tan importante como el tipo de recubrimiento que se aplica.

Mito #14: El peso de la olla no afecta la vida útil del recubrimiento antiadherente.

El peso de la olla puede tener impacto sobre la vida útil del antiadherente, dependiendo de su habilidad para distribuir el calor. Por ejemplo, una olla de

aluminio grueso, cobre, o acero inoxidable con base encapsulada de aluminio grueso, distribuye mejor el calor sin crear puntos calientes.

Como los recubrimientos son orgánicos, el exceso de calor los puede dañar. Una olla pesada, con buena conductividad de calor, puede contribuir a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente. No obstante, un substrato más grueso incrementa su costo. Las mejores ollas generalmente utilizan recubrimientos antiadherentes de mejor calidad. Por lo general, entre más se pague por juegos de cocina con recubrimiento antiadherente — lo cual normalmente equivale a ollas más pesadas — mejor será y más durará el recubrimiento antiadherente.

Mito #15: Los moldes para hornear con antiadherente no afectan el proceso de horneado.

Cuando se hornea utilizando latas recubiertas con antiadherente oscuro se debe modificar el proceso. Los colores oscuros absorben el calor más rápidamente, lo cual, a su vez, hace que los utensilios se calienten más rápidamente. Por lo tanto, la cocción se acelera y el tiempo de horneado se debe reducir.

Los pasteleros profesionales y dietistas recomiendan emplear utensilios recubiertos con antiadherentes oscuros en muchas de sus recetas, con el fin de agregar un efecto dorado a las áreas de los pasteles que están en contacto con la superficie del utensilio. También recomiendan reducir 25°F/15°C a la temperatura normal para compensar por la rapidez del horneado. De todas formas, tenga en cuenta que la variación que se necesita depende de qué tan oscuro es el recubrimiento.

Una ventaja adicional (aprobada por muchos institutos de conservación de la energía): debido al corto tiempo de horneado, los productos recubiertos con antiadherente más oscuro utilizan menos energía y, por lo tanto, reducen su costo.

Mito #16: Los recubrimientos antiadherentes contienen PFOA.

El poco contenido de PFOA (ácido perfluorooctanoico) que puedan tener los ingredientes empleados en la fabricación del recubrimiento se descompone e incinera durante el proceso de curado (horneado) por el cual pasan todos los antiadherentes — hasta un punto tal que no se puede detectar en pruebas extremas de migración. El PFOA se destruye en un segundo a 500°F/260°C — y todos los recubrimientos antiadherentes de alta calidad se curan a temperaturas muy altas, normalmente a 800°F/425°C durante 10 minutos. Por lo tanto, las condiciones son tales que el PFOA se destruye durante el proceso de curado.

En todos los estudios realizados por las agencias reguladoras alrededor del mundo, sobre juegos de cocina con recubrimiento antiadherente en circunstancias de cocción normales, los resultados han sido

los mismos: No se detecta ningún PFOA.

Siempre ha sido, es y será seguro utilizar utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos con antiadherente de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

Somos Whitford

La información aquí contenida es cortesía de Whitford, el fabricante de

la línea más grande y completa de recubrimientos antiadherentes del mundo.

Si desea información adicional sobre toda línea de productos Whitford, o tiene alguna pregunta sobre recubrimientos antiadherentes como categoría, por favor póngase en contacto con su representante de Whitford o Whitford directamente. Dirección: Whitford, Box 2347, West Chester, PA 19380-0110. Teléfono: +(610) 296-3200. Fax: +(610) 647-4849. Email: sales@whitfordww.com. Sitio web: whitfordww.com.

¡Nos encantaría servirle!



Whitford

El fabricante de la línea más grande y completa de recubrimientos del mundo

NON-WARRANTY: THE INFORMATION PRESENTED IN THIS PUBLICATION IS BASED UPON THE RESEARCH AND EXPERIENCE OF WHITFORD. NO REPRESENTATION OR WARRANTY IS MADE, HOWEVER, CONCERNING THE ACCURACY OR COMPLETENESS OF THE INFORMATION PRESENTED IN THIS PUBLICATION. WHITFORD MAKES NO WARRANTY OR REPRESENTATION OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND NO WARRANTY OR REPRESENTATION SHALL BE IMPLIED BY LAW OR OTHERWISE. ANY PRODUCTS SOLD BY WHITFORD ARE NOT WARRANTED AS SUITABLE FOR ANY PARTICULAR PURPOSE TO THE BUYER. THE SUITABILITY OF ANY PRODUCTS FOR ANY PURPOSE PARTICULAR TO THE BUYER IS FOR THE BUYER TO DETERMINE. WHITFORD ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR THE SELECTION OF PRODUCTS SUITABLE TO THE PARTICULAR PURPOSES OF ANY PARTICULAR BUYER. WHITFORD SHALL IN NO EVENT BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

© Whitford Worldwide 2006 WC12/9/06