

La línea de sartenes con mangos extraíbles fue creada en Francia hace 30 años.



DAVID VELÁSQUEZ

Nanotecnólogo detalla pros y contras de cada antiadherente

Sartenes sin mango fijo son ideales para cocinas XS

WILHEM KRAUSE

Es un hecho: las cocinas son cada vez más pequeñas y muchas veces ni un juego de ollas cabe en los estantes. En Europa, allá por los años 90, este ya era un problema que ameritaba solución. Así nació la línea Ingenio. "Tefal identificó la evolución de las expectativas en la cocina y la necesidad de crear ollas y sartenes más prácticos y compactos", recuerda Anaïs Dhap, brand manager de la marca francesa nacida en 1956.

Para preservar sus capas protectoras, no hay que evitar prenderlos sin nada encima.

Tras cinco años de investigación y desarrollo, fue lanzada esta línea que permite apilar utensilios uno sobre otro gracias a un diseño sin mango fijo. Aunque parezca novedad, en Francia existe desde esa época y nunca ha dejado de optimizarse.

Su mango extraíble tiene un sistema de apertura, cierre y agarre patentado por la marca, con garantía de 10 años y capaz de soportar hasta 10 kilos de peso. "Tefal le da mucho énfasis a crear revestimientos de calidad y duraderos, que no se descascarán", promociona Dhap.

La batería que aparece en la foto es de aluminio con revestimiento antiadherente, también está en acero inoxidable. El revestimiento está hecho con PTFE, sigla de politetrafluoroetileno, polímero sintético que puede alcanzar hasta los 260 °C sin degradarse y de muy baja fricción.

Poder antiadherente

Pablo Ortiz, investigador del Centro de Nanotecnología Aplicada de la Universidad Mayor, advierte que "los sartenes antiadherentes más económicos usan plásticos más simples, que no resisten altas temperaturas y comienzan a degradarse con el calor, transmitiendo

productos de degradación a los alimentos".

¿Cuáles son las diferencias entre diversos recubrimientos? Radican en su adherencia, resistencia al calor, peso y costo. "Todos tienen sus altos y bajos; su elección dependerá del uso y del presupuesto. El teflón debe ser de los mejores antiadherentes", señala, pero advierte que durante su fabricación se expulsan demasiados contaminantes, lo que no lo hace tan viable desde un punto de vista medioambiental y sanitario ("aunque es más económico de producir y transportar").

En cuanto a los recubrimientos de cerámica y titanio, son más costosos pero ofrecen mayor resistencia al calor y a la erosión por fricción. "Eso sí, su antiadherencia es menor. En el caso del titanio, la conductividad térmica puede ser un problema, así como su compatibilidad con cocinas de inducción".

Y advierte: "Los utensilios de metal siempre rayan cualquier antiadherente por desgaste mecánico del material.

Para que esto no ocurriera, el material tendría que ser mucho más duro que el metal, lo que es poco viable económicamente para fabricar sartenes".

¿La línea Ingenio de Tefal? En Chile está disponible con recubrimientos antiadherentes de alto rendimiento, diseñados para soportar el uso diario sin perder su capacidad antiadherente, y todos son libres de PFOA, plomo y cadmio.

Opción saludable

En su paso por Top Chef, la periodista Mafe Bertero descubrió que, más allá de los platos complejos, ciertas técnicas básicas podían marcar la diferencia en la cocina. Una de ellas, confiesa, fue perfeccionar el huevo frito. Tras cada programa, llegaba a su departamento a practicar preparaciones simples, y en ese proceso usó uno de los sartenes Ingenio.

El secreto, dice, está en la precisión. Lograr una yema húmeda y sabrosa no es tan sencillo como parece: en un sartén convencional la clara tiende a

quemarse y a formar bordes crocantes que no todos disfrutan. "Estos elementos de cocina ayudan mucho a preparar comidas más saludables y con el punto exacto. Una se siente cocinando como profesional, y son productos que están al alcance de muchas familias", valora.

Cuide su sartén

No caliente el sartén vacío: "Mantener el fuego por mucho tiempo sin nada encima hace que se dañe el revestimiento; pierde su efecto antiadherente, se deteriora e inhabilita su uso", advierte Anaïs Dhap. Antes de encender el fuego recomienda agregar aceite, agua o alimentos para proteger esa superficie y evitar un desgaste prematuro.

Cocine a fuego medio o bajo y use utensilios suaves: El calor excesivo y el uso de utensilios metálicos aceleran el deterioro del recubrimiento. Cocinar a fuego medio o bajo y emplear herramientas de madera, silicona o nylon ayuda a preservar la capa protectora y mantener su eficacia por más tiempo.

Lave a mano y almacene con protección. El lavado en lavavajillas y el uso de estropajos abrasivos provocan desgaste químico y físico. Se recomienda lavar con agua tibia, jabón suave y esponja no abrasiva, además de colocar un paño o protector entre sartenes al apilarlos para evitar rayones.



"Los utensilios de metal siempre rayan cualquier antiadherente por desgaste mecánico del material"

Pablo Ortiz