

Preguntas frecuentes

· ¿Todos los termos mantienen igual la temperatura?

No. El tipo de material (plástico, acero inoxidable...), el tipo de cierre (hermético, estanco...), el tamaño del recipiente y el grosor de sus paredes, entre otros, son características a tener en cuenta a la hora de escoger un termo. Los termos con mayor capacidad térmica son los que disponen de doble pared interior de acero inoxidable con cámara de vacío y cierre hermético.

· ¿Qué otros factores influyen en la conservación de la temperatura de los alimentos?

A parte de las características del termo, también hay que considerar el tipo de alimento que vamos a poner: los semi-sólidos, como papillas y purés, mantienen mejor la temperatura que los sólidos, como carne, tortilla, pasta... La temperatura de cocción del alimento, las salsas, la cantidad de alimento o la temperatura ambiente, también pueden hacer que la comida varíe de temperatura más rápidamente.

· ¿Dónde puedo poner la papilla para que aguante más tiempo la temperatura?

La mejor opción es un termo de rosca, con cierre hermético, de esta manera aguantará la temperatura y no se derramará la fase acuosa que se forma en la papilla. Hay que tener en cuenta que para que aguante bien, primero hay que precalentar el termo vertiendo agua hirviendo en su interior y manteniéndolo cerrado durante unos minutos. Hay que poner la papilla lo más rápido posible dentro, llenarlo a un 80% de su capacidad para que se conserve más fácilmente la temperatura y no abrir la tapa hasta el momento de la toma.

· ¿Qué puedo hacer si el termo ha hecho vacío y no consigo abrirlo?

Si el termo ha hecho vacío, puedes calentarlo con un secador o bien introducirlo boca abajo, para que se sumerja la tapa, en agua caliente (nunca hirviendo), de esta manera conseguirás que se dilate la tapa y se podrá abrir.

· Me han aparecido puntos negros en el termo. ¿Son tóxicos?

Algunos componentes de los alimentos, como la sal, hierro, azúcar, etc, podría provocar la aparición de puntos en el acero. Estos puntos son totalmente inocuos. Si esto sucede llena el termo con agua tibia y un 10% de vinagre, déjalo durante 30 minutos y después enjuágalo con abundante agua.

· ¿Qué significa que el acero inoxidable es 304 (18/8)?

Hay varios tipos y calidades de acero. El 304 es uno de los de mayor calidad que podemos encontrar en este tipo de productos. El 18/8 es su composición química, contiene un 18% de cromo y un 8% de níquel. Esta composición hace que sea de una gran resistencia.