



Onderhoud richtlijnen gietijzeren pannen

Gietijzeren pannen:

Deze pannen vormen naar verloop van gebruik een anti aanbak laag. Niet schoonmaken met agressieve reinigingsmiddelen. Biologische reinigingsmiddelen, schoonmaakzout, soda, een borstel, staalwol en schuurspons is geen probleem. Na het schoonmaken de pan insmeren met zoutloze planten olie.

Bij de eerste ingebruikname:

De pan met warm schoon water (niet warmer dan 60°C.) reinigen en afdrogen. De gietijzeren pan opwarmen met ca. ½ liter schone planten olie gedurende een half uur. Smeer daarna de pan in met zoutloze plantenzie.

Gewoon gebruik:

Verwarm de pan gedurende 2 minuten op de hoogste stand. Daarna het braadvet of olie toevoegen. Zet dan het gas op een lagere stand. Gietijzer heeft de eigenschap de hitte in het materiaal op te bouwen en vast te houden.

Reinigen:

Gebruik voor het reinigen gewoon heet water niet heter dan 60° C. (eiwitten gaan anders stollen en zijn dan moeilijk te verwijderen). Met een borstel en soda of schoonmaakzout kunt u de pan goed reinigen, biologische schoonmaakmiddelen kunnen ook worden gebruikt.

LET OP: Vermijdt agressieve reinigingsmiddelen en de vaatwasser.

Verbrande lagen moeten verwijderd worden. Kan de verbrande laag niet verwijderd worden dan de pan verwarmen en met soda en een schuur spons cq. staalspons schoonmaken. Doet u dat niet dan kan de gevormde anti aanbaklaag beschadigd raken.



De juiste braadolie of -vet:

Door de hoge temperaturen die in de pan ontstaat, kan vet zeer snel verbranden. Verbrande vetten ontwikkelen een teerhars die zich op de bodem verzegeld en op het oppervlak inbrandt.

Hierdoor wordt de anti-aanbaklaag en de vorming daarvan verstoord en beschadigd.

Let daarom op het soort vet of olie dat wordt gebruikt. Boter en margarine kunnen slechts tot 160° C. verhit worden en zullen daarna verbranden. Deze vetten zijn slechts voor een korte kookprocedure geschikt zoals het bakken van een ei, omelet e.d.

Braadvet kan tot 200° C. verhit worden. Dat staat vaak ook op de verpakking vermeld. De meeste oliën o.a. zonnebloem olie kan tot 220° C. verhit worden en de geharde plantenoliën en -vetten zelfs tot 280° C. ; gebruik deze oliën voor vlees e.d.

Voor vragen kunt u altijd contact met ons opnemen.

Met vriendelijke groet,

LondenShop.nl