

NL - Instructies en gebruik

Verwijder de verpakking en de labels. Was voor het eerste gebruik de pan af in warm water. Droog deze vervolgens grondig met een doek. Vet de pan van binnen én buiten goed in met plantaardige olie en verwarm de geoliede pan gedurende een half uur. Uw gietijzeren pan is hierna klaar voor gebruik!

Vet de pan altijd goed in voor gebruik. Hiermee voorkom je dat de pan gaat roesten. Droog de gietijzeren pan na gebruik altijd grondig af. Deze pan is niet vaatwasserbestendig. Gebruik uw pan de eerste paar keer voornamelijk voor vlees en andere vette voedingsmiddelen, zodat zich een natuurlijk patina ontwikkelt. Het kost enige tijd voordat de pan deze natuurlijk anti-aanbaklaag gevormd heeft.

Wilt u de pan gebruiken om te grillen of frituren? Zorg dat de pan eerst heet genoeg is. Dit geldt niet voor andere bereidingswijzen.

Grillen - Draai het voedsel niet te snel om, wacht tot de grill-lijnen verschenen zijn. Dit kan enkele minuten duren. Gietijzeren kookgerei is gemaakt om vele jaren mee te gaan. Bij juist gebruik kunnen de pannen generaties lang worden doorgegeven. Gietijzer zal roesten als het niet goed wordt ingevet met plantaardige olie of wanneer het niet onmiddellijk na het wassen wordt afgedroogd.

Roest - Als uw gietijzeren pan begint te roesten, plaatst u deze in een gootsteen met warm water. Voeg hier baking soda en/of azijn aan toe en schrob de roest weg met staalwol. Nadat u uw gietijzeren pan gereinigd heeft, dient deze gelijk weer goed ingevet te worden met plantaardige olie. U kunt de natuurlijke anti-aanbaklaag namelijk verwijderen met het schrobben.

Warmtebronnen - Geschikt voor alle warmtebronnen.