

Onderhoud richtlijnen Giet ijzeren pannen

Gietijzeren pannen:

Deze pannen vormen naar verloop van gebruik een antiaanbaklaag (anti-aanbaklaag)*.

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 plantenolie.

Bij de eerste ingebruikname:

De pan met warm schoon water (niet warmer dan 60 graden) reinigen en afdrogen. De gietijzeren pan opwarmen met een ½ liter schone plantenolie gedurende een half uur. Smeer daarna de pan in met zoutloze plantenolie.

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 graden (eiwitten gaan anders tot een vaste stof stollen en zijn dan moeilijk te verwijderen). Met een borstel en soda of schoonmaakzout kunt u de pan goed schoonmaken, biologische schoonmaakmiddelen kunnen ook worden gebruikt. Let op, vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en de vaatwasser.

Verbrande lagen moeten verwijderd worden. Kan de verbrande laag niet verwijderd worden dan de pan verwarmen en met soda en een schuurspons c/q staalspons schoonmaken. Doet u dat niet dan kan de gevormde antiaanbaklaag (anti-aanbaklaag)* beschadigd raken.

De juiste braadolie of vet:

Door de hoge temperaturen die in de pan ontstaan, kan vet zeer snel verbranden. Verbrande vetten ontwikkelen een teer hars die zich op de bodem verzegeld en op het oppervlak inbrand.

Hierdoor wordt de antiaanbaklaag (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 graden 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 graden Celsius verhit worden. Het staat ook op de verpakking vermeld. De meeste oliën o.a. zonnebloemolie kan tot 220 graden Celsius verhit worden en de geharde plantenoliën en vetten zelfs tot 280 graden Celsius, gebruik deze oliën voor vlees e.d.

Voor vragen kunt u altijd contact met ons opnemen.

Met vriendelijke groet, H.B. Gaskachels v.o.f.

*