

Ronneby Bruk Gietijzeren pannen - Onderhoud en gebruik

De gietijzeren pannen van het Zweedse Ronneby Bruk zijn ijzersterk, duurzaam en gaan bij normaal gebruik een leven lang mee. Bovendien zijn de bakeigenschappen ongeëvenaard. De pannen verspreiden de warmte geleidelijk en zeer gelijkmatig en houden deze bovendien lang vast.

Gietijzer is één van de oudste kook- en bakmaterialen en geliefd bij veel koks omdat het een puur materiaal is zonder chemische lagen. Een gietijzeren pan kan eigenlijk ook niet stuk en gaat een leven lang mee. Bovendien houden gietijzeren pannen, wanneer ze eenmaal heet zijn, de warmte lang vast. Dit houdt je gerechten op tafel lang warm en maakt dat gietijzeren braadpannen perfect zijn om lekker in te stoven en braden.

Direct startklaar

Je Ronneby Bruk pan is direct na aankoop startklaar. Iedere pan is bij productie namelijk ingebrand met plantaardige olie, ook wel 'pre-seasoning' genoemd, waardoor je pan een natuurlijke anti-kleeflaag heeft. Door het gebruik wordt deze anti-kleeflaag steeds beter. Gietijzer is namelijk poreus waardoor de oliën die je gebruikt zich met de pan gaan versmelten. Hierdoor gaat je pan steeds fijner bakken.

Enkele tips voor je aan de slag gaat

- Warm je gietijzeren pan altijd langzaam op en laat deze ook langzaam afkoelen, zo voorkom je temperatuurschokken.
- Je Ronneby Bruk pan heeft geen chemische anti-kleeflaag. Wanneer de pan nieuw is heb je daarom wat meer olie nodig bij het bakken, speciaal bij eiwitrijke gerechten. Door het gebruik wordt de natuurlijke anti-kleeflaag beter en beter.
- Blijft het voedsel toch in de pan kleven? Dit komt vrijwel altijd door een te hoge temperatuur: zet de hitte lager en verhoog deze daarna geleidelijk indien nodig.
- Een gietijzeren pan is niet geschikt voor zure ingrediënten zoals tomatensaus. Dit tast namelijk de natuurlijke anti-aanbaklaag aan. Bewaar ook nooit voedsel in de pan, want daardoor kan de smaak of kleur van het voedsel veranderen en kan de pan gaan roesten.
- Gietijzer is een broos materiaal. Daarom mag de pan niet vallen want dan kan deze breken. Ook moeten temperatuurschokken voorkomen. Spoel je hete pan bijvoorbeeld niet ineens af met koud water, hierdoor kan het gietijzer barsten.

Schoonmaken

Schoonmaken doe je met heet water en een afwasborstel. Is je pan erg vies, dan mag je een drupje afwasmiddel gebruiken, spoel de pan dan extra goed na. Gebruik geen harde borstel of agressieve zeep, omdat dit de natuurlijke anti-kleeflaag kan aantasten. Goed om te weten:

- Doe de pannen nooit in de vaatwasmachine want daarmee verdwijnt de natuurlijke anti-kleeflaag en kan je pan roestig worden.
- Geef je pan na het schoonmaken de tijd om goed te drogen voordat je hem opbergt.

- Smeer de pan zo nu en dan voordat je hem opbergt in met een plantaardige olie, zo behoud je de natuurlijke anti-aanbaklaag. Gebruik bij voorkeur arachideolie, deze is geur- en smaakloos en plakt niet.
- Vertoont je pan toch wat roest of andere vlekken? Vaak komt dit doordat er wat vocht is achtergebleven. Wrijf het pan-oppervlak in met wat plantaardige olie, dit zal de oxidatie 'opheffen' en kun je de volgende dag afvegen.

Natuurlijke anti-kleeflaag toch beschadigd?

Is de natuurlijke anti-kleeflaag toch beschadigd? Deze herstel je eenvoudig zelf:

- Schrob je pan grondig en egaal met een staalsponsje net zolang tot het pure gietijzer zichtbaar wordt. Spoel de pan af en droog hem goed, hij is nu weer terug in zijn originele staat en klaar om opnieuw ingebrand te worden.
- Wrijf zowel de binnen- als de buitenzijde van de pan in met een dun laagje plantaardige olie. Gebruik bij voorkeur arachideolie, deze is geur- en smaakloos en kan tegen hoge temperaturen.
- Zet de pan 2 à 3 uur in de oven bij 150°C, laat deze daarna in de oven afkoelen en veeg nadat de pan is afgekoeld, de olie af. Je pan heeft nu weer een nieuwe anti-kleeflaag, die weer beter en beter wordt tijdens het gebruik!

