

Handleiding



Voor het eerste gebruik

Verwijder eerst alle etiketten en maak de pan schoon met afwasmiddel. Na het spoelen moet het grondig drooggemaakt worden en kan de pan worden gebruikt. Dit is de eerste en laatste keer dat wasmiddel wordt gebruikt om de pan schoon te maken, omdat het anders de pan kan beschadigen en er een bijmaak aan kan kleven.

Anti-aanbaklaag creëren

Smeer een dun laagje plantaardige olie over de pan (olie die tegen hoge temperaturen kan), bak de olie en maak daarna de pan schoon en droog. Er zijn nog verschillende manieren om een natuurlijke anti-aanbaklaag op de gietijzeren pan te creëren.

Warmte-instellingen

Emaille gietijzeren grillpan is geschikt voor alle warmtebronnen, waaronder gas, elektrisch, inductie, evenals fornuizen die gas, olie, kolen of hout gebruiken om vuur te maken. Houd er bij het gebruik rekening mee dat uw gebruikelijke handeling moet zijn om de pan voorzichtig op te tillen of neer te zetten, niet eraan trekken, anders beschadigt u de bodem van de pan en het glazen oppervlak van de kookplaat. De grootte van de panbodem moet overeenkomen met het vuurkrachtbereik van de verwarmingsunit om de kookefficiëntie te verbeteren, het belangrijkste is om te voorkomen dat de pan wordt beschadigd door oververhitting. Bij het koken met open vuur moet het vuur worden beperkt tot de bodem van de pan, zorg ervoor dat de vlam niet buiten het bereik van de bodem van de pan komt, zo voorkom je dat het vuur de randen van de pan beschadigt.

Verwarmingstips

Middelmatige en kleine hitte kunnen het beste kookeffect geven. De pan geleidelijk opwarmen, zodat je het meest uniforme en snelle kookeffect kunt bereiken. Het maakt niet uit wat voor soort pan het is, zolang het heet is geworden, moet de vuurkracht worden verlaagd voordat je verder kunt koken. Doe de olie, vet of boter naar keuze in de pan en bedek het oppervlak van de pan voordat u begint met verwarmen. Laat of negeer de pan niet wanneer deze is verwarmd, en verbrand de pan niet droog, dit zal permanente schade aan het glazuur veroorzaken.

Gebruik geschikte keukengerei

Gebruik siliconen, houten of hittebestendige kunststof keukengerei. Metaal kan ook worden gebruikt, maar erg voorzichtig.

Pas op dat je niet verbrandt

Bij het koken wordt de gietijzeren handgreep erg heet. Zorg ervoor dat u regelmatig een dikke, droge doek of hittebestendige handschoenen gebruikt om de pan op te tillen. Zorg ervoor dat je pannen op borden, statieven of siliconenmatten plaatst - niet op onbeschermd oppervlakken.

Schoonmaak

Allereerst zijn zeep, staalwol en de vaatwasser absoluut niet toegestaan als het gaat om het reinigen van gietijzer.

Hete grillpan moet tevens een paar minuten wachten tot hij is afgekoeld voordat hij wordt afgespoeld. Dompel de hete pan niet onder in koud water. Dit kan een temperatuurschok veroorzaken, waardoor het glazuur barst of loslaat. Als er voedselresten zijn, laat u deze 15 tot 20 minuten in warm water weken voordat u ze afwast terwijl de pan nog warm is. Door de pan te lang te weken of te lang in water te laten staan, zal er roest op de pan verschijnen.

Borstels zijn handig voor het verwijderen van voedselresten, of voor het reinigen van randen tussen bakvormen. Gebruik a.u.b. geen scrubbers of ruwe schoonmaakmiddelen op kookoppervlakken. Voor het verwijderen van hardnekkig of plakkerig voedsel kan een zachte, schone doek worden gebruikt. Gebruik geen staalborstels, schuurmiddelen of toiletartikelen, anders wordt de emallaag beschadigd.

Breng tot slot een dun laagje plantaardige olie aan op de binnenkant van de koekenpan en wrijf deze af met een doek of keukenpapier.

Als de grillpan niet droog of nog vochtig is, berg hem dat niet op tot de pan volledig drooggemaakt is. Bewaar de pan altijd in een droge keukenkast of op een geventileerde plaats, uit de buurt van stoom.