

# Onderhoud en gebruik gietijzeren pan

Hartelijk dank voor de aankoop van uw Innovaland Skillet Pan!

Onze Skilletpan van gietijzer gaat bij goed onderhoud een leven lang mee. Een gietijzeren pan heeft vele voordelen; zo is het een puur product zonder chemische lagen, blijft de pan lang op temperatuur en olie versmelt zich met de pan waardoor de pan steeds beter gaat bakken.

U kunt de 'anti-aanbaklaag' verbeteren door de pan zelf in te branden, hoe vaker je de pan gebruikt des te beter de laag zal worden. Dit zorgt ervoor dat je nauwelijks onderhoud hebt en vrijwel alles perfect kunt bakken.

## Hoe moet je het gietijzer inbranden?

*Stap 1:* Reinig de pan goed met zeep en water.

*Stap 2:* Droog het gietijzer grondig.

*Stap 3:* Doe een scheutje arachide olie (kan tegen hoge temperaturen) of een andere plantaardige olie in de pan. Crisco of spekvet mag ook, maar olijfolie niet.

*Stap 4:* Smeer de olie met een kwast (of elders) goed uit over de pan. Verspreid deze evenredig zodat je nergens druppelvorming krijgt. Het is de bedoeling dat je uiteindelijk een dun laagje olie krijgt, verspreid over de gehele pan.

*Stap 5:* Verwarm de oven tussen 180 en 200 graden Celsius, zodat deze als op temperatuur komt.

*Stap 6:* Plaats de ovenplaat met aluminiumfolie in de oven en leg de pan er ondersteboven op.

*Stap 7:* Verwarm de pan een uur in de oven. Zodra dit uur voorbij is zet je de oven uit en laat je de pan in de oven afkoelen.

*Stap 8:* Je pan is nu klaar voor gebruik, bakken maar!

Gietijzeren pannen kunnen op alle kookplaten worden gebruikt, van inductie tot elektrisch tot gas, zelfs op de grill en bbq. Gietijzeren pannen houden de warmte zeer goed vast. Met een lagere kookstand kan worden voorkomen dat voedsel blijft plakken. Gietijzeren pannen presenteren het best als ze geleidelijk worden verwarmd en afgekoeld, dus geeft het een paar minuten tijd om voor te verwarmen voordat je je eten erin doet.

## Het schoonmaken van een gietijzeren pan

### Normaal schoonmaken

Gebruik een beetje water en een zacht sponsje om de gietijzeren pan het beste schoon te maken. Is de pan erg vies? Gebruik dan een klein beetje zeep, maar zorg ervoor dat je de pan goed naspoelt. Wij raden het af om een harde spons of agressieve zeep te gebruiken, dit kan de natuurlijke anti-aanbaklaag aantasten.

### Schoonboenen

Om de pan nog beter schoon te maken kunt u een scheutje zout in de pan doen en verhitten. Het liefst wat grotere korrels, zoals zeezout. Zodra de pan begint te walmen kunt u met een doek of keukenpapier de pan schoon schrobben met het zout. U zult zien dat het zout verkleurt. Na het schrobben gooi je het zout weg en was je de pan met water. Doe daarna een druppeltje olie in de pan (het liefst arachide olie, geen olijfolie) en veeg deze met een papiertjes over de hele pan.

**De pan resetten (opnieuw beginnen)**

Om een nieuwe laag aan te maken kunt u het beste een staalsponsje (Brillo) gebruiken om de pan grondig schoon te boenen. Na een poosje boenen zal het pure gietijzer zichtbaar zijn. Zorg ervoor dat het hele oppervlak even goed geschrobd is. Spoel de pan hierna goed af en droog hem grondig. Na dit proces is uw pan weer in zijn originele staat en klaar om opnieuw ingebrand te worden.