

Gefeliciteerd met de aankoop van uw geëmailleerde gietijzeren pan!

Pan van gietijzer

Een gietijzeren pan gaat bij goed onderhoud levenslang mee! Het is een zeer degelijk product, waar u lang plezier van zult hebben. Pannen van gietijzer zijn zwaarder dan andere pannen, dit komt met name door de dikte van het materiaal. Zij kunnen hoge temperaturen verdragen (190 °C!), dit is bijvoorbeeld noodzakelijk wanneer je de pan in een oven zou willen plaatsen om het gerecht te laten sudderen. Daarnaast is de pan perfect voor bakken, braden, stoven en grillen!

Door het gietijzeren materiaal wordt de warmte goed verdeeld en houdt de pan de warmte lang vast. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verhit en zal bijvoorbeeld het vlees mals blijven.

Gietijzer is geschikt voor alle warmtebronnen.



Het eerste gebruik

Er zijn in principe 2 soorten gietijzeren pannen: geëmailleerd en niet-geëmailleerd (pre-seasoned). U heeft een geëmailleerde pan aangeschaft.

Geëmailleerd gietijzer mat of glans

Vóór het eerste gebruik: Verwijder alle verpakking en etiketten. Was de pan in een warm sopje, daarna goed spoelen en afdrogen.

Uw pan is nu klaar voor gebruik.

Op warmtebronnen met een glazen oppervlak moet u de pan steeds optillen en nooit gewoon verschuiven want dit kan zowel de bodem van de pan als het glas beschadigen.

Gesatineerd zwart email werd speciaal ontworpen voor het koken met een hogere "oppervlakte" temperatuur wat niet hetzelfde is als een pan op een heter vuur zetten. Met gietijzer, kunnen hogere oppervlaktetemperaturen bereikt worden omdat elk stuk gelijkmatig kan doorwarmen op een middelmatig vuur.

Daarom is de gesatineerde zwarte binnenzijde ideaal voor bakken, grillen en dichtschroeien. De beste resultaten worden bereikt op middelmatige en lage vuren waarbij het vuur nog lager gezet kan worden zodra de juiste temperatuur van het oppervlak of van de olie of het vet bereikt wordt.

De pan wordt heet dus gebruik een ovenwant!

Houten of hittebestendig nylon gerei kan ook gebruikt worden.

Metalen lepels of kloppers mogen enkel heel voorzichtig gebruikt worden en er mag niet mee over het emailen oppervlak geschraapt worden. Klop deze ook niet af op de rand van een pan. Messen of gerei met scherpe randen mogen niet gebruikt worden.

Laat de hete pan altijd enkele minuten afkoelen alvorens ze af te wassen. Spoel indien mogelijk de pan af in heet water en wrijf met een vochtig doek over het oppervlak. Voor grondiger afwassen, gebruikt u een warm sopje waarna u de pan grondig afspoelt en afdroogt. Gebruik in de vaatwasser raden wij af, wij adviseren de pannen enigszins vettig te houden en droog weg te zetten.

Let op!

Kook geen zuren in de pan.

Warm de pan altijd langzaam op.

Wij wensen u veel plezier met uw geëmailleerde pan!

www.vocelli.nl

Congratulations on the purchase of your enameled cast iron pan!

Pan of cast iron

A cast-iron pan will last a lifetime with good maintenance! It is a very solid product, which you will enjoy for a long time. Pans of cast iron are heavier than other pans, this is mainly due to the thickness of the material. They can tolerate high temperatures (190 °C!), This is necessary, for example, if you want to place the pan in an oven to simmer the dish. In addition, the pan is perfect for baking, roasting, braising and grilling!

The heat is distributed well through the cast iron material and the pan retains the heat for a long time. As a result, the dish is evenly heated and, for example, the meat will remain tender.

Cast iron is suitable for all heat sources.



The first use

There are basically 2 types of cast-iron pans: enameled and non-enameled (pre-seasoned). You have purchased a enameled pan.

Enamelled cast iron matt or gloss

Before first use: Remove all packaging and labels. wash the pan in warm soapy water, then rinse well and dry.

Your pan is now ready for use.

On heat sources with a glass surface, you should always lift the pan and never simply move it as this can damage both the bottom of the pan and the glass.

Satin black enamel is specially designed for cooking with a higher “surface” temperature, which is not the same as putting a pan on a hotter fire. With cast iron, higher surface temperatures can be achieved because each piece can heat evenly over medium heat.

That is why the satin-finished black interior is ideal for baking, grilling and searing. The best results are achieved on medium and low fires where the heat can be reduced even further once the correct temperature of the surface or of the oil or fat is reached.

The pan gets hot so use an oven mitt!

Wooden or heat resistant nylon utensils can also be used. Metal spoons or beaters should only be used very carefully and should not be scraped over the enamel surface. Also, don't knock it off on the edge of a pan. Knives or utensils with sharp edges must not be used.

Always let the hot pan cool for a few minutes before washing it. If possible, rinse the pan in hot water and rub the surface with a damp cloth. For a more thorough dishwashing, use warm soapy water and then rinse and dry the pan thoroughly.

We do not recommend use in the dishwasher, we recommend keeping the pans slightly greasy and storing them dry

Pay attention!

Do not boil any acids in the pan.

Always warm the pan slowly.

We wish you a lot of fun with your enameled pan!

www.voccelli.nl