

NL

EN



CAST IRON SERIES

FORGED TO PERFORM. BUILT TO ENDURE.

User Guide Handleiding

CAST IRON SERIES

FORGED TO PERFORM. BUILT TO ENDURE.

Afwas

- 1
 - Was altijd met de hand, gebruik warm water en een zachte borstel of pan scraper.
 - Een klein drupje mild afwasmiddel mag, maar dompel de pan nooit onder in een sopje.
 - Hardnekkige resten? Strooi wat grof zout in de pan, voeg een beetje warm water toe en wrijf schoon met een doek of keukenpapier. Dit werkt als een natuurlijke scrub zonder de seasoning te beschadigen.
-

Drogen

- 2
 - Droog de pan meteen met een doek of keukenpapier.
 - Zet de pan daarna kort op laag vuur tot het laatste vocht is verdampt.
 - Laat de pan niet aan de lucht drogen – dit kan roest veroorzaken, ook bij een nitridered behandeling.
-

Olie aanbrenging

- 4
 - Breng na het drogen, indien nodig, een dun laagje olie aan (plantaardig, koolzaad, lijnzaad of zonnebloem).
 - Gebruik een keukenpapiertje of katoenen doek om de olie uit te wrijven tot de pan droog aanvoelt.
-

Gebruik van olie / frequentie

- 5
 - Dankzij de nitridered behandeling is intensief oliën niet meer nodig.
 - Bij dagelijks gebruik: licht oliën 1–2 keer per week.
 - Bij af en toe gebruik: eens per maand invetten om de natuurlijke bescherm laag te onderhouden.
 - Zie je lichte plekken of begint eten sneller aan te bakken? → Dan is het tijd voor een oliebeurt.
-

Diepte-onderhoud (seasoning)

- 5
 - Zelden nodig dankzij nitriding, maar kan als reset:
 - a. Breng een dun laagje olie aan over het hele oppervlak (binnenkant, buitenkant én handvat).
 - b. Beste oliën voor seasoning: koolzaadolie, lijnzaadolie, druivenpitolie of zonnebloemolie.
 - c. Zet de pan omgekeerd in een oven op ± 230 °C gedurende 1 uur.
 - d. Laat volledig afkoelen in de oven.
 - Herhaal dit proces alleen als de pan roestplekjes krijgt of erg ruw aanvoelt. Voor een extra sterke bescherm laag kun je dit proces 2–3 keer herhalen.
-

Opslag

- 6
 - Bewaar de pannen altijd droog.
 - Leg een vel keukenpapier in de pan om eventueel vocht te absorberen.
 - Stapel je meerdere pannen? Gebruik een panbeschermer of zachte doek ertussen om krassen te voorkomen.
 - Vermijd vochtige plekken (zoals een kelder kast) om roest te voorkomen.
-

CAST IRON SERIES

FORGED TO PERFORM. BUILT TO ENDURE.

Belangrijke informatie voor nieuwe gebruikers

Ben je gewend om te koken met keramische of teflon pannen? Houd er dan rekening mee dat gietijzer anders werkt. Deze pan heeft geen kunstmatige anti-aanbaklaag en daarom heb je bij het koken altijd een klein beetje olie of vet nodig. Gebruik net genoeg om de bodem licht te bedekken – niet te veel, want dat kan rook veroorzaken.

Door regelmatig te koken met olie ontwikkelt de pan een natuurlijke seasoning: een bescherm laag die sterker wordt en het koken steeds makkelijker maakt. Dankzij de nitriding behandeling van jouw Rednas pan is dit proces onderhoudsvriendelijker en is de pan beter bestand tegen roest dan standaard gietijzer.

Tips voor het beste resultaat:

Verwarm slim

- 1
 - Gietijzer houdt warmte extreem goed vast, dus warm de pan rustig op. Kook op middelhoog vuur voor de meeste gerechten en gebruik hoog vuur alleen kort om vlees dicht te schroeien.
 - Laat de pan rustig op temperatuur komen voordat je begint met koken; zo krijg je een gelijkmatige warmteverdeling en een beter bakresultaat.
 - Pas op met plotselinge temperatuurwisselingen – gietijzer kan barsten door thermische schokken. Zet een hete pan nooit direct onder koud water.

Gebruik olie of vet

- 2
 - Gebruik altijd een dun laagje om de bodem licht te bedekken. Dit helpt aanbakken voorkomen en bouwt de natuurlijke seasoning verder op.

Voorkom rook

- 3
 - Kies oliën met een hoog rookpunt (koolzaad, zonnebloem, druivenpit, lijnzaad) en vermijd teveel olie of te hoge hitte.

Veelzijdig koken

- 4
 - Gietijzer werkt op alle warmtebronnen: van kookplaat tot oven en naar de barbecue. Omdat de hele pan volledig hittebestendig is, kun je moeiteloos switchen tussen warmtebronnen. Dit geeft je gerechten niet alleen veelzijdigheid in bereiding, maar ook een extra diepe smaaksensatie die je met gewone pannen niet bereikt.

Extra duurzaam

- 5
 - Dankzij de nitriding behandeling is deze pan harder, roestbestendig en makkelijker te onderhouden dan standaard gietijzer.

Slim en veilig tillen

Gietijzeren pannen zijn zwaar, daarom is veilig tillen belangrijk.

- 6
 - Verhoogd handvat: zorgt voor extra comfort en betere controle.
 - Extra handgreep aan de kopzijde: maakt het mogelijk om de pan met twee handen op te tillen.
 - Gebruik accessoires: til de pan altijd veilig met de meegeleverde siliconen handgreep en de gewatteerde handgreepbeschermer, zelfs bij hoge temperaturen.

CAST IRON SERIES

FORGED TO PERFORM. BUILT TO ENDURE.

Cleaning

- 1
 - Always wash by hand with warm water using a soft brush or pan scraper.
 - A small drop of mild dish soap is fine, but never soak the pan in soapy water.
 - Stubborn food residue? Sprinkle coarse salt in the pan, add a little warm water, and scrub with a cloth or paper towel. This works as a natural scrub without damaging the seasoning..
-

Drying

- 2
 - Dry the pan immediately with a cloth or paper towel.
 - Place the pan on low heat for a short while to evaporate any remaining moisture.
 - Do not air-dry – this can cause rust, even with a nitrided finish.
-

Oiling

- 4
 - After drying, apply a thin layer of oil if needed (vegetable, canola, flaxseed, or sunflower).
 - Use paper towel or a cotton cloth to rub the oil in until the pan feels dry to the touch.
-

Oil Use & Frequency

- 5
 - Thanks to the nitriding treatment, frequent oiling is not necessary.
 - With daily use: lightly oil 1–2 times per week.
 - With occasional use: once a month is enough to maintain the natural protective layer.
 - Notice small dry spots or if food starts sticking more easily? → It's time for an oil treatment.
-

Deep Maintenance (Seasoning)

- 5
 - Rarely needed thanks to nitriding, but useful as a reset:
 - a. Apply a thin layer of oil over the entire surface (inside, outside, and handle).
 - b. Best oils for seasoning: canola, flaxseed, grapeseed, or sunflower oil.
 - c. Place the pan upside down in the oven at $\pm 230^{\circ}\text{C}$ (450°F) for 1 hour.
 - d. Let the pan cool completely in the oven.
 - Repeat this process only if the pan develops rust spots or feels rough. For a stronger protective layer, you can repeat 2–3 times.
-

Storage

- 6
 - Always store your pans dry.
 - Place a paper towel inside to absorb moisture.
 - Stacking multiple pans? Use a pan protector or soft cloth in between to prevent scratches.
 - Avoid damp areas (like a cellar) to prevent rust.
-

CAST IRON SERIES

FORGED TO PERFORM. BUILT TO ENDURE.

Important for First-Time Users

Are you used to cooking with ceramic or teflon pans? Keep in mind that cast iron works differently. This pan has no artificial non-stick coating, which means you'll always need a small amount of oil or fat when cooking. Use just enough to lightly coat the bottom – not too much, as that can cause smoke.

By cooking with oil regularly, the pan develops a natural seasoning: a protective layer that gets stronger over time and makes cooking easier. Thanks to the nitriding treatment of your Rednas pan, this process is more maintenance-friendly and the pan is more resistant to rust than standard cast iron.

Tips for best results

Heat Smart

- 1
 - Cast iron retains heat extremely well, so heat the pan slowly. Cook on medium heat for most dishes and use high heat only briefly for searing meat.
 - Let the pan gradually reach temperature before cooking – this ensures even heat distribution and better results.
 - Avoid sudden temperature changes – cast iron can crack from thermal shock. Never place a hot pan directly under cold water.

Use Oil or Fat

- 2
 - Always use a thin layer to lightly coat the bottom. This prevents sticking and builds up the natural seasoning.

Prevent Smoke

- 3
 - Choose oils with a high smoke point (canola, sunflower, grapeseed, flaxseed) and avoid too much oil or excessive heat.

Versatile Cooking

- 4
 - Cast iron works on all heat sources: stovetop, oven, and barbecue. Since the entire pan is heat-resistant, you can switch easily between cooking methods. This not only adds versatility but also creates a deeper flavor experience that regular pans can't achieve.

Extra Durable

- 5
 - Thanks to the nitriding treatment, your pan is harder, rust-resistant, and easier to maintain than standard cast iron.

Safe & Comfortable Lifting

Cast iron pans are heavy – that's why safe lifting is important.

- 6
 - The raised main handle is designed for better comfort and control.
 - An extra helper handle at the front allows you to lift the pan with both hands.
 - Use the included silicone handle grip and the quilted handle cover for safe and comfortable lifting, even at high temperatures.
-