

Gebruiksaanwijzing Pannen Antiaanbaklaag

Heb je een nieuwe pan aangeschaft? Dan wil je deze natuurlijk zo lang mogelijk in de nieuwstaat houden. Maar hoe doe je dat precies? Naast goed schoonmaken - dus het liefst niet in de vaatwasser - is het gebruik van groot belang. Veel mensen gebruiken pannen verkeerd, waardoor deze beschadigen. Lees verder om deze veel gemaakte fouten te voorkomen zodat je nog langer plezier hebt van je aankoop.

De pan verwarmen

Kies voor de pan de juiste pit of plaats, zorg dat de plaats niet te groot is dat de vlammen om de pan heen kunnen komen. Zet de warmtebron aan op een laag vermogen en zorg dat je vetstof (olie of boter) in de pan hebt gedaan. Let op: extra vierge olijfolie kan niet tegen hoge temperaturen en wordt daardoor niet aangeraden om in te bakken. Zodra de vetstof de juiste temperatuur bereikt (gaat smelten), kun je de warmtebron verhogen.

Tijdens het bakken

Gebruik geen scherp gereedschap in de pan, dus liever geen metaal. Gebruik liever houten of siliconen gerei, dit zal je pan minder snel beschadigen. Deze materialen kunnen veelal ook tegen hogere temperaturen.

Schoonmaken

Het wordt streng afgeraden om de pan in de vaatwasser te reinigen. De stoffen in de vaatwasser tabletten kunnen de antiaanbaklaag aantasten. Gebruik liever een afwasmiddel en een sponsje om de pan schoon te maken. Zorg dat je alle vettigheid uit de pan krijgt en maak daarna je pan droog. Zo is hij weer perfect te gebruiken. Mocht er onverhoopt toch iets aangebakken zijn, laat de pan dan even weken in een mengsel van water en soda of water en azijn. Eventueel even warm maken en dan wordt de pan vanzelf schoon.

Heel veel plezier met het gebruik van je nieuwe pan!

