



Onderhoud en gebruik gietijzeren pan

Hartelijk dank voor de aankoop van je Kooock Amsterdam® Skillet!

Een gietijzeren pan gaat bij goed onderhoud een leven lang mee. Het voordeel van gietijzer is dat het een puur product is zonder chemische lagen. De gietijzeren pannen van Kooock worden na het polijsten behandeld met plantaardige olie. De gehele oppervlakte van de pan krijgt een dun laagje van deze olie. Daarna wordt de pan in een grote oven met hoge temperatuur van 1500 ° C gezet om te bakken en een dun laagje te vormen om kortstondige roest te voorkomen en een eerste dunne anti-aanbaklaag aan te maken.

Om de 'anti-aanbaklaag' te verbeteren kan je de pan zelf inbranden en hoe vaker je de pan gebruikt des te beter de laag zal worden. Daarna heb je nauwelijks onderhoud en zal je pan vrijwel alles perfect kunnen bakken.

Hoe moet je gietijzer inbranden?

Stap 1: Maak de pan goed schoon met water en zeep

Stap 2: Droog de gietijzeren pan dan grondig.

Stap 3: Druppel in de pan een druppel arachide olie (kan tegen hoge temperaturen) of een andere plantaardige olie (Crisco of spekvet mag ook, maar geen olijfolie).

Stap 4: Smeer de olie goed uit over de hele pan (binnen- en buitenkant). Zorg ervoor dat je deze goed evenredig verspreid zodat je nergens druppelvorming krijgt. Het eindresultaat is een dun laagje olie over de hele pan.

Stap 5: Doe de oven aan en zet de temperatuur tussen de 180 en 200 graden Celsius.

Stap 6: Plaats de ovenplaat bedekt met aluminiumfolie in de oven en leg de pan ondersteboven op de grillplaat daarboven. De aluminiumfolie zal er voor zorgen dat eventuele druppels worden opgevangen.

Stap 7: Laat de pan een uur in de oven staan. Doe na het uur de oven uit en laat de pan in de oven afkoelen.

Stap 8: Lekker koken, je pan is nu klaar voor gebruik!

Gietijzeren pannen kunnen op alle kookplaten worden gebruikt, van inductie tot elektrisch tot gas, zelfs op de grill, bbq en open vuur. Gietijzeren pannen houden de warmte zeer goed vast. Met een lagere kookstand kan worden voorkomen dat voedsel blijft plakken.

Gietijzeren pannen presteren het best als ze geleidelijk worden verwarmd en afgekoeld, dus Geef het een paar minuten de tijd om voor te verwarmen voordat je je eten erin doet.

Het schoonmaken van een gietijzeren pan

Normaal schoonmaken

Een gietijzeren pan kun je het beste schoonmaken met een beetje water en een zacht sponsje. Als de pan erg vies is mag je een klein beetje zeep gebruiken, maar zorg er wel voor dat je de pan goed naspoelt. Gebruik (het liefst) geen harde spons of agressieve zeep. Dit kan de natuurlijke anti-kleeflaag aantasten.



Schoon boenen

Mocht je de pan nog beter willen schoonmaken dan kun je ook een beetje zout in de pan doen en verhitten. Liefst wat grotere korrels, zoals zeezout. Zodra de pan begint te walmen kun je met een doek of keukenpapier de pan schoon schrobben met het zout. Je zult zien dat het zout verkleurt. Gooi na het schrobben het zout weg en was de pan met water. Doe daarna een druppel olie (liefst arachide olie, geen olijfolie) en veeg deze met een papertje over de hele pan.

De pan resetten (opnieuw beginnen)

Wil je een nieuwe laag aanmaken? Gebruik dan een staalsponsje (Brillo) en boen de pan grondig schoon. Na een tijdje 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. Je pan is nu weer terug in zijn originele staat en klaar om opnieuw ingebrand te worden.

Kooock Amsterdam® vindt jouw mening heel belangrijk. Wij ontvangen dan ook graag feedback om onze producten en service voortdurend te kunnen verbeteren.

TEVREDEN?

- Open de camera op je telefoon en scan de QR-code



- Klik op de link die tevoorschijn komt om gemakkelijk een review achter te laten en jouw stem te laten horen. Wij stellen dit zeer op prijs!

Tof! Je kan gemakkelijk een foto toevoegen bij je review om jouw ervaring te delen met anderen.

NIET TEVREDEN?

Wat vervelend om te horen. Wij lossen dit heel graag samen met jou op. Neem contact met ons op via bol.com of mail ons op info@kooockamsterdam.nl.

- Open de camera op je telefoon en scan de QR-code



- Klik op de link die tevoorschijn komt en neem contact met ons op. We helpen je graag verder!