

Gietijzeren poffertjespan

Het beste kun je na elke wasbeurt een druppel olie in de pan doen en deze goed uitsmeren over het gehele oppervlak.

Het duurt even voordat een gietijzeren pan warm is, maar wanneer de pan heet is blijft hij dat ook lang.

Levenslang goed

De pan kan eigenlijk niet stuk en zal generaties lang mee gaan. Wel moet je uiteraard oppassen met temperatuur schokken en het laten vallen van de pan.

Steeds beter

Een gietijzeren pan is poreus (doorlaatbaar door poriën) en door deze veel in te oliën vormt zich een natuurlijke anti-kleeflaag. De olie gaat in de poriën van de pan zitten en versmelt zich met de pan. Hierdoor gaat de pan steeds beter bakken.

De pan mag absoluut niet vallen, want dan kan deze breken. Ook moet je oppassen voor grote temperatuur verschillen. Dus niet in een keer van heel heet naar heel koud; hierdoor kan het gietijzer barsten.

Onderhoud

Een gietijzeren pan heeft wel meer onderhoud nodig. Hij mag nooit helemaal droog zijn; dit is te voorkomen door na het wassen een beetje olie in de pan te wrijven.

Geen anti-keeflaag

Er zit geen chemische anti-kleeflaag op de pan. Vooral als de pan nieuw is heb je wat meer olie nodig bij het bakken. Eiwitrijke gerechten zijn wat moeilijker te bereiden in een gietijzeren pan, omdat deze meer blijven plakken. Een oplossing hiervoor is te bakken met iets meer olie.