

HANDLEIDING VOOR EEN PAN DIE LEVENSLANG MEE GAAT

IN 6 STAPPEN JOUW MAYSTERNYA PAN GEBRUIKSKLAAR MAKEN

1 VERWARM DE OVEN VOOR

Verwarm de oven voor op een temperatuur tussen de 225 °C en 250 °C. Plaats het ovenrooster in het midden van de oven.

2 SCHOONMAKEN VAN DE PAN

Schrob de pan goed schoon met water en afwasmiddel. Spoel na het afwassen de pan nog goed af om alle zeepresten te verwijderen.

3 GRONDIG AFDROGEN

Droog de pan grondig af. Gebruik hiervoor een schone theedoek of vellen keukenpapier. Omdat gietijzer poreus is en er vocht in kan achter blijven is het belangrijk dat de pan goed droog is. Verwarm de pan nog even op het fornuis om het laatste vocht te laten verdampen.

¹⁾ Let op! Olijfolie is niet geschikt omdat dit een sterke smaak heeft en niet geschikt is voor hoge temperaturen.

²⁾ Pannen met een houten handvat dien je op een fornuis (gas/inductie) in te branden. Laat de pan heet worden tot de olie begint te roken. Hierna kan het fornuis uit en de pan afkoelen.

4 WRIJF DE HELE PAN IN MET OLIE

Gebruik een theelepel plantaardige olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie¹⁾) en gebruik keukenpapier om de pan er gelijkmatig mee in te wrijven. Zorg dat je de binnen en buitenkant en eventueel de ijzeren handvatten² goed inwrijft met de olie.

5 PLAATS DE PAN IN DE OVEN

Plaats de pan ondersteboven op het ovenrooster in de voorverwarmde oven. Leg een vel aluminiumfolie onder het rek om eventueel lekkende olie op te vangen. Laat de pan een uur in de oven bakken. Door het bakken zal de olie zich gaan binden aan het poreuze oppervlak van de pan. De olie zal op het ijzer uitharden en zo een mooie en gezonde anti-aanbaklaag vormen.

6 AFKOELEN

Zet na 1 tot 1,5 uur de oven uit en laat de pan ca. 20 minuten afkoelen in de oven. Laat de pan daarna verder afkoelen op een onderzetter. Zodra de pan helemaal is afgekoeld is deze klaar voor gebruik. Voor een nog beter resultaat kun je stap 4 t/m 6 nog een keer herhalen.



ZO GAAT JE PAN 100 JAAR MEE

Om te zorgen dat jouw Maysternya pan 100 jaar mee gaat, is het van belang dat je de pan goed onderhoud. Dit klinkt misschien als veel werk, maar valt in praktijk gelukkig mee. Door het gebruik van de pan zal de beschermende laag van de olie steeds beter worden door het gebruik van olie en vet in de pan.

Zorg dat je de pan nooit met zeep schoonmaakt, maar enkel met heet water en een borstel.

Een gietijzeren pan mag ook NOOIT in de vaatwasser. Door het afwasmiddel lost de beschermende olie laag op. Ook is de vaatwasser een extreem vochtige omgeving aan het einde van het wasprogramma. Jouw mooie pan zal gegarandeerd met roest uit de vaatwasser komen.

WAT ALS IK TOCH ZEEP HEB GEBRUIKT MET HET AFWASSEN VAN DE PAN?

Bij de handwas is geen groot probleem. Zorg dat je direct de 6 stappen van het inbranden weer doorloopt om een nieuwe beschermlaag aan te brengen op de pan.

