

fount

O C I N A



PAN INBRANDEN

Gietijzeren pan inbranden - Nederlands

Onze pannen worden ingebrand bij je thuis geleverd. Wij adviseren je echter de pan nogmaals in te branden. Dit voorkomt dat de gerechten aan de pan vast blijven zitten. Inbranden wordt in het Engels ook wel 'seasoning' genoemd en wordt gedaan om een 'natuurlijke' antiaanbaklaag te creëren. Een goede uitvoering zorgt daarnaast voor extra smaakvorming, geen roest én een pan die meerdere generaties meegaat. Hieronder wordt in 5 stappen uitgelegd hoe het inbranden het beste kan worden gedaan.

1. Maak de pan eerst goed schoon

Start het inbranden van een gietijzeren pan door de pan eerst grondig schoon te maken. Dit is noodzakelijk om eventuele resten en/of lagen vanuit de winkel of fabriek te verwijderen. Hiervoor zijn de volgende materialen nodig:

- Een zachte spons
- Een kleine hoeveelheid afwasmiddel
- Heet water

Let op: dit is de laatste keer dat de gietijzeren pan met een afwasmiddel schoongemaakt mag worden. Na het inbranden wil je natuurlijk voorkomen dat het agressieve afwasmiddel de aangemaakte antiaanbaklaag verwijdert.

2. Droogmaken van de gietijzeren pan

Na het schoonmaken moet de gietijzeren pan goed drooggemaakt worden. Gebruik hiervoor keukenpapier of een theedoek. Wanneer al het vocht weg is, kan de aan te brengen olielaag goed intrekken.

3. Het invetten van de pan met natuurlijke olie

Het is nu tijd om de gietijzeren pan in te vetten met een zeer dun laagje natuurlijke olie. Zorg ervoor dat er geen plasjes olie te zien zijn. Smeer de pan in zijn geheel in (ook de onderkant) met een kwastje of met keukenpapier. Een aantal oliesoorten die we kunnen aanraden zijn arachide-, zonnebloem- of lijnzaadolie. Het is essentieel dat de olie tegen hoge temperaturen kan, waardoor het een hoog rookpunt heeft (om deze reden is olijfolie niet geschikt om te gebruiken).

4. De pan verwarmen op de kookplaat

Na het invetten laat je de pan heet worden op de kookplaat, totdat de olie begint te roken. De dunne laag olie begint zich nu te hechten aan het gietijzer. Laat de pan even staan en daarna kan de gietijzeren pan afkoelen. Zorg ervoor dat eventueel overgebleven olie verwijderd wordt met keukenpapier. Als het goed is, moet dit een minimale hoeveelheid zijn.

5. Herhaal het inbrandingsproces minimaal vijf keer

Om een perfecte antiaanbaklaag te creëren moet een niet-geëmailleerde gietijzeren pan minimaal vijf keer een seasoning behandeling hebben gehad. Start dus niet met koken voordat de bovenstaande stappen ongeveer vijf keer uitgevoerd zijn. Wanneer de pan afgekoeld is kun je weer doorgaan met stap 3.

Het inbranden met een oven

In plaats van de gietijzeren pan verhitten op een kookplaat (zie stap 4) kun je de pan ook in de oven verwarmen. Let op: dit kan alleen bij pannen die volledig van gietijzer gemaakt zijn. Een gietijzeren pan met een houten of kunststof steel kunnen door de hitte van een oven beschadigd raken.

Stel de oven op de maximale stand in, zodat de olie als het ware verbrandt en zich daardoor in het gietijzer gaat hechten. Zet de gietijzeren pan op zijn kop in de oven en leg onder de pan een stuk aluminiumfolie, zodat er geen vettige druppels in de oven achterblijven. Verhit de pan een 40 tot 60 minuten in de oven, totdat er geen olie meer te zien is.

De gietijzeren pan verandert van kleur

Tijdens het inbranden verandert een gietijzeren pan van kleur. Dit is normaal, het inbranden van een gietijzeren pan is pas geslaagd wanneer een egale donkerbruine tot zwarte kleur te zien is. De aangebrachte antiaanbaklaag zal na veelvuldig gebruik steeds beter zijn werk beginnen te doen. Verwacht dan ook niet dat na de eerste keer koken er geen aangekoekte resten te zien zullen zijn. Lees ook eens hoe je de natuurlijke antiaanbaklaag goed onderhoudt met het schoonmaken van de gietijzeren pan.

Seasoning a Cast Iron Pan - English

Our pans are pre-seasoned and delivered to your home. However, we recommend seasoning the pan again. This prevents food from sticking to the pan. Seasoning is done to create a 'natural' non-stick layer. Proper seasoning also enhances flavor, prevents rust, and ensures the pan lasts for generations. Here's how to season your pan in five steps.

1. **Clean the Pan Thoroughly** Begin by cleaning the cast iron pan thoroughly. This removes any residues or coatings from the store or factory. You will need:
 - A soft sponge
 - A small amount of dish soap
 - Hot water

Note: This is the last time you should clean the cast iron pan with dish soap. After seasoning, avoid using harsh dish soap to preserve the non-stick layer.

2. **Dry the Cast Iron Pan** After cleaning, dry the cast iron pan thoroughly. Use paper towels or a dish towel. Removing all moisture allows the oil layer to absorb properly.
3. **Coat the Pan with Natural Oil** It's time to coat the cast iron pan with a very thin layer of natural oil. Ensure there are no puddles of oil. Coat the entire pan (including the bottom) using a brush or paper towels. Recommended oils include peanut, sunflower, or flaxseed oil. It is essential that the oil has a high smoke point (thus olive oil is not suitable).
4. **Heat the Pan on the Stovetop** After coating, heat the pan on the stovetop until the oil starts to smoke. The thin layer of oil will begin to bond with the cast iron. Let the pan cool down, then remove any excess oil with paper towels. There should be minimal excess oil if done correctly.
5. **Repeat the Seasoning Process at Least Five Times** To create a perfect non-stick layer, a non-enameled cast iron pan needs to be seasoned at least five times. Do not start cooking until the above steps have been repeated approximately five times. Once the pan has cooled, you can repeat step 3.

Seasoning in the Oven

Instead of heating the cast iron pan on the stovetop (see step 4), you can heat it in the oven. Note: this method is only for pans made entirely of cast iron. Cast iron pans with wooden or plastic handles can be damaged by the oven's heat.

Set the oven to its maximum temperature so the oil effectively burns and bonds to the cast iron. Place the cast iron pan upside down in the oven and place a piece of aluminum foil underneath to catch any oily drips. Heat the pan for 40 to 60 minutes, until no oil is visible.

The Cast Iron Pan Changes Color

During seasoning, a cast iron pan will change color. This is normal. Seasoning is successful when the pan has an even dark brown to black color. The non-stick layer will improve with use. Do not expect no food residue after the first use. Learn how to maintain the natural non-stick layer with proper cleaning of the cast iron pan.

Einbrennen einer Gusseisenpfanne - Deutsch

Unsere Pfannen werden bereits eingebrannt zu Ihnen nach Hause geliefert. Wir empfehlen jedoch, die Pfanne erneut einzubrennen. Dies verhindert, dass Speisen an der Pfanne haften bleiben. Das Einbrennen wird auf Englisch „seasoning“ genannt und dient dazu, eine „natürliche“ Antihaftbeschichtung zu schaffen. Eine gute Durchführung sorgt zudem für zusätzliche Geschmacksbildung, keinen Rost und eine Pfanne, die über Generationen hinweg hält. Hier wird in fünf Schritten erklärt, wie das Einbrennen am besten durchgeführt werden kann.

1. **Reinigen Sie die Pfanne gründlich** Beginnen Sie das Einbrennen einer Gusseisenpfanne, indem Sie die Pfanne gründlich reinigen. Dies ist notwendig, um eventuelle Rückstände oder Beschichtungen aus dem Laden oder der Fabrik zu entfernen. Sie benötigen:
 - Einen weichen Schwamm
 - Eine kleine Menge Geschirrspülmittel
 - Heißes Wasser

Hinweis: Dies ist das letzte Mal, dass die Gusseisenpfanne mit Geschirrspülmittel gereinigt werden darf. Nach dem Einbrennen möchten Sie natürlich vermeiden, dass das aggressive Spülmittel die entstandene Antihaftbeschichtung entfernt.

2. **Die Gusseisenpfanne trocknen** Nach der Reinigung muss die Gusseisenpfanne gut getrocknet werden. Verwenden Sie hierfür Küchenpapier oder ein Geschirrtuch. Wenn die gesamte Feuchtigkeit entfernt ist, kann die aufzutragende Ölschicht gut einziehen.
3. **Die Pfanne mit natürlichem Öl einfetten** Es ist nun Zeit, die Gusseisenpfanne mit einer sehr dünnen Schicht natürlichen Öls einzufetten. Stellen Sie sicher, dass keine Ölpfützen zu sehen sind. Fetten Sie die Pfanne vollständig ein (auch die Unterseite) mit einem Pinsel oder mit Küchenpapier. Empfohlene Ölsorten sind Erdnuss-, Sonnenblumen- oder Leinöl. Es ist wichtig, dass das Öl hohen Temperaturen standhält und somit einen hohen Rauchpunkt hat (aus diesem Grund ist Olivenöl nicht geeignet).
4. **Die Pfanne auf dem Herd erhitzen** Nach dem Einfetten erhitzen Sie die Pfanne auf dem Herd, bis das Öl zu rauchen beginnt. Die dünne Ölschicht beginnt nun, sich mit dem Gusseisen zu verbinden. Lassen Sie die Pfanne stehen und danach abkühlen. Entfernen Sie eventuell überschüssiges Öl mit Küchenpapier. Im Idealfall sollte dies nur eine minimale Menge sein.

5. **Wiederholen Sie den Einbrennprozess mindestens fünfmal** Um eine perfekte Antihafbeschichtung zu schaffen, muss eine nicht emaillierte Gusseisenpfanne mindestens fünfmal eingebrannt werden. Beginnen Sie also nicht mit dem Kochen, bevor die oben genannten Schritte etwa fünfmal durchgeführt wurden. Wenn die Pfanne abgekühlt ist, können Sie mit Schritt 3 fortfahren.

Einbrennen im Ofen

Anstatt die Gusseisenpfanne auf dem Herd zu erhitzen (siehe Schritt 4), können Sie die Pfanne auch im Ofen erhitzen. Hinweis: Dies ist nur bei Pfannen möglich, die vollständig aus Gusseisen bestehen. Eine Gusseisenpfanne mit einem Holz- oder Kunststoffgriff kann durch die Hitze im Ofen beschädigt werden.

Stellen Sie den Ofen auf die maximale Temperatur ein, damit das Öl quasi verbrennt und sich dadurch im Gusseisen einbrennt. Stellen Sie die Gusseisenpfanne kopfüber in den Ofen und legen Sie ein Stück Aluminiumfolie unter die Pfanne, damit keine öligen Tropfen im Ofen zurückbleiben. Erhitzen Sie die Pfanne 40 bis 60 Minuten im Ofen, bis kein Öl mehr zu sehen ist.

Die Gusseisenpfanne ändert die Farbe

Während des Einbrennens ändert eine Gusseisenpfanne ihre Farbe. Das ist normal. Das Einbrennen einer Gusseisenpfanne ist erfolgreich, wenn die Pfanne eine gleichmäßige dunkelbraune bis schwarze Farbe hat. Die entstandene Antihafbeschichtung wird mit häufigem Gebrauch immer besser funktionieren. Erwarten Sie daher nicht, dass nach dem ersten Kochen keine angebrannten Reste zu sehen sind. Lesen Sie auch, wie Sie die natürliche Antihafbeschichtung durch die richtige Reinigung der Gusseisenpfanne gut pflegen.

Assaisonner une Poêle en Fonte - Français

Nos poêles sont pré-assaisonnées et livrées chez vous. Cependant, nous vous recommandons de les assaisonner à nouveau. Cela évite que les aliments ne collent à la poêle. L'assaisonnement est fait pour créer une couche antiadhésive "naturelle". Un bon assaisonnement améliore également la saveur, empêche la rouille et garantit que la poêle dure des générations. Voici comment assaisonner votre poêle en cinq étapes.

1. **Nettoyez la Poêle à Fond** Commencez par nettoyer soigneusement la poêle en fonte. Cela élimine tout résidu ou revêtement provenant du magasin ou de l'usine. Vous aurez besoin de :
 - Une éponge douce
 - Une petite quantité de liquide vaisselle
 - De l'eau chaude

Remarque : C'est la dernière fois que vous devez nettoyer la poêle en fonte avec du liquide vaisselle. Après l'assaisonnement, évitez d'utiliser du liquide vaisselle agressif pour préserver la couche antiadhésive.

2. **Séchez la Poêle en Fonte** Après le nettoyage, séchez soigneusement la poêle en fonte. Utilisez du papier absorbant ou un torchon. En éliminant toute l'humidité, vous permettez à la couche d'huile de bien adhérer.
3. **Enduisez la Poêle avec de l'Huile Naturelle** Il est maintenant temps d'enduire la poêle en fonte avec une très fine couche d'huile naturelle. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de flaques d'huile. Enduisez entièrement la poêle (y compris le fond) à l'aide d'un pinceau ou de papier absorbant. Les huiles recommandées incluent l'huile d'arachide, de tournesol ou de lin. Il est essentiel que l'huile résiste aux hautes températures et ait donc un point de fumée élevé (pour cette raison, l'huile d'olive n'est pas appropriée).
4. **Chauffez la Poêle sur la Plaque de Cuisson** Après l'avoir enduite, chauffez la poêle sur la plaque de cuisson jusqu'à ce que l'huile commence à fumer. La fine couche d'huile commencera à se lier avec la fonte. Laissez la poêle refroidir, puis retirez l'excès d'huile avec du papier absorbant. Il ne devrait rester qu'une quantité minimale d'huile.
5. **Répétez le Processus d'Assaisonnement au Moins Cinq Fois** Pour créer une parfaite couche antiadhésive, une poêle en fonte non émaillée doit être assaisonnée au moins cinq fois. Ne commencez pas à cuisiner avant d'avoir répété les étapes ci-dessus environ cinq fois. Une fois la poêle refroidie, vous pouvez recommencer à l'étape 3.

Assaisonner dans le Four

Au lieu de chauffer la poêle en fonte sur la plaque de cuisson (voir étape 4), vous pouvez également la chauffer dans le four. Remarque : Cette méthode est uniquement pour les poêles entièrement en fonte. Une poêle en fonte avec une poignée en bois ou en plastique peut être endommagée par la chaleur du four.

Régalez le four à sa température maximale pour que l'huile brûle et se lie ainsi à la fonte. Placez la poêle en fonte à l'envers dans le four et mettez une feuille de papier d'aluminium en dessous pour éviter que des gouttes d'huile ne tombent dans le four. Chauffez la poêle pendant 40 à 60 minutes dans le four, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'huile visible.

La Poêle en Fonte Change de Couleur

Pendant l'assaisonnement, une poêle en fonte changera de couleur. C'est normal. L'assaisonnement est réussi lorsque la poêle a une couleur uniforme brun foncé à noir. La couche antiadhésive s'améliorera avec l'utilisation. Ne vous attendez pas à ce qu'il n'y ait aucun résidu après la première utilisation. Apprenez également à entretenir la couche antiadhésive naturelle avec un bon nettoyage de la poêle en fonte.

40