

# Gietijzeren Braadpan



# 1. Introductie

De ideale pan voor het braden stoven van vlees. Met de braadpan suddert of braadt u elk soort stoofgerecht. Dankzij de grote omvang van de gietijzeren pan kunt u het vlees voor de gehele familie in één keer voorbereiden! Bedankt voor het aanschaffen van de gietijzeren braadpan van Dennepark. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe aankoop. Om optimaal te genieten van de braadpan raden wij u aan de handleiding zorgvuldig door te lezen voordat u de pan in gebruik neemt.

**!** Let op: vergeet de braadpan niet in te branden voor gebruik, zo voorkomt u roesten! (zie 4. Schoonmaak & onderhoud)

# 2. Inhoud pakket

In het pakket van Dennepark ontvangt u de volgende onderdelen:

- Gietijzeren braadpan (afmeting: 28 cm)

# 3. Gebruiksaanwijzing

De braadpan wordt gebruikt voor onder andere het maken van stoofgerechten. De pan wordt tijdens het gebruik heet, gebruik daarom bescherming, zoals ovenhandschoenen of een pannenlap.

1. Zorg ervoor dat de braadpan is ingebrand.
2. Voorkom bij het koken grote temperatuurswisselingen.
3. Maak de pan onmiddellijk na afloop schoon volgens de handleiding.

**!** Vermijd deglaceren met azijn of alcohol.  
Vermijd het lang koken van zure ingrediënten.  
Vermijd delicate vis.  
Vermijd het koken van water.  
Vermijd in de eerste maanden het bakken van eieren en pannenkoeken.

Eetsmakelijk!



## 4. Schoonmaak & Onderhoud

Een gietijzeren pan gaat bij goed onderhoud lang mee. Het is daarom belangrijk om voor het gebruiken van de pan, de pan in te branden. Ook moet de braadpan zorgvuldig worden onderhouden en schoongemaakt.

### Inbranden

Voorgebruik is het essentieel om de gietijzeren pan in te branden. Het inbranden van de pan voorkomt roesten. Het inbranden werkt als volgt:

1. Allereerst dient u de pan grondig schoon te maken met warm water, een zachte spons en een kleine hoeveelheid zeep.
2. Droog hierna de gietijzeren braadpan met een theedoek of keukenpapier.
3. Vet vervolgens de gehele pan (binnenkant en buitenkant) in met een dun laagje natuurlijke olie, zoals arachide-, zonnebloem- of lijnzaadolie.
4. Zorg ervoor dat er geen dubbelle olie op de pan is. Als dit wel het geval is kunt u met een schone theedoek of keukenpapier de pan nogmaals afnemen. De gevulde poriën van de pan zorgen voor de laag.
5. Verwarm de oven rond de 200 graden celcius.
6. Plaats de ovenplaat bedekt met aluminium folie in de oven. Zet de ingevette braadpan ondersteboven op de ovenplaat.
7. Laat de braadpan een uur in de oven.
8. Zet de oven uit en laat de pan hierin een uur rusten.
9. Je pan is klaar voor gebruik. Tijd om te koken!

### Schoonmaken

Een gietijzeren braadpan kunt u het beste schoonmaken met water en een zacht sponsje. Indien de pan erg vies is kunt u een klein beetje zeep gebruiken. Let op: een harde spons of agressieve zeep tast de anti-kleeflaag aan. Ook kunt u de pan schoonmaken door de pan te verhitten op 115 graden celcius. De etensresten en bacteriën worden met deze wijze gedood. Vervolgens kunt u de pan met een doek afnemen. Een andere methode om de braadpan nog beter te reinigen is met grofzout. De pan moet verhit worden met zout. Zodra de pan begint te walmen, kan deze worden schoon geschrobt. Als het zout verkleurd, mag u het zout verwijderen en de pan afspoelen met water.

### Onderhoud

Gebruik daarnaast uw gietijzeren pan niet als food-container. Een gietijzeren braadpan kunt u na gebruik niet droog weg zetten. Hierdoor kan de pan gaan roesten. Na het reinigen van de pan dient u de pan in te vetten met een dubbelle arachide olie. Als u de pan voor langere tijd niet gebruikt bewaar hem dan met de deksel op een kier, zo voorkomt u dat de pan ranzig wordt.