



# GEBRUIKERSHANDLEIDING

## 1. HET ALLEREERSTE GEBRUIK

### 1.1. Schoonmaak voor eerste gebruik

Voor het eerste gebruik, was de nieuwe pan af met heet water en afwasmiddel. Droog deze vervolgens grondig af. Dit is de eerste en laatste keer dat de pan met afwasmiddel wordt schoongemaakt.

### 1.2. Inbranden van antiaanbaklaag

Breng een laagje plantaardige neutrale olie aan in de koekenpan. Verwarm vervolgens de pan, zodat de olie volledig in de koekenpan inbrandt. Op deze manier creëer je een goede basislaag voor je gietijzeren pan, waardoor deze klaar is voor gebruik. Dit proces helpt bij het vormen van een natuurlijke antiaanbaklaag en biedt bescherming tegen roest, waardoor je pan langer meegaat en beter presteert.

### 1.3. Voorbereiding voor gebruik

Voor elk gebruik, voorverwarmen op matig vuur. Voeg een beetje olie toe en verdeel dit gelijkmatig over het oppervlak. Kook op een matig vuur om warmte gelijkmatig te verdelen.

### 1.4. Na gebruik

Vermijd plotselinge temperatuurwisselingen om schade aan de pan te voorkomen. Mijd evenals het direct onderdompelen in koud water direct na het koken, omdat dit een thermische schok kan veroorzaken in de geëmailleerde laag.

## 2. ONDERHOUD

### 2.1. Schoonmaken

Na gebruik de pan laten afkoelen en handmatig schoonmaken met warm water. Vermijd de vaatwasser om schade te voorkomen. Gebruik geen zeep om de natuurlijke olielaag te behouden. Het is essentieel om ervoor te zorgen dat er geen vocht op de pan achterblijft om roestvorming te voorkomen.

### 2.2. Opslag

Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen. Plaats eventueel keukenpapier tussen stapelende pannen om krassen te voorkomen. Om de anti-aanbaklaag te behouden en de pan te beschermen tegen roest, moet je na het drogen een dun laagje olie op de pan aanbrengen. Dit kan plantaardige olie, koolzaadolie of zelfs speciale gietijzeren pan-olie zijn. Vergeet niet overtollige olie weg te vegen met een schone doek voordat je de pan opbergt. Bewaar de gietijzeren pan op een droge plaats om vochtigheid te vermijden. Als je ruimte hebt, kun je tussen gestapelde pannen een stukje keukenpapier of een doek plaatsen om eventueel vocht op te nemen. Als je meerdere gietijzeren pannen hebt, stapel ze dan niet direct op elkaar, vooral niet als ze nog vochtig zijn. Leg eventueel een doek of papier tussen elke pan om wrijving en vochtophoping te verminderen. Af en toe is het goed om je opgeslagen gietijzeren pannen te controleren om er zeker van te zijn dat ze droog en vrij van roest zijn. Als je roest opmerkt, schrob het dan voorzichtig weg met een staalborstel en breng opnieuw olie aan om het seizoen te herstellen.

### 3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- **Hittebestendigheid:** Gietijzeren pannen worden erg heet. Wees voorzichtig bij het hanteren en gebruik altijd ovenwanten of handgrepen met een goede grip om brandwonden te voorkomen.
- **Gelijkmatige verdeling van warmte:** Gietijzeren pannen behouden lang warmte. Zorg ervoor dat je de pan niet aanraakt tijdens het koken en let op wanneer je de pan van het fornuis haalt.
- **Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen:** Gietijzer kan barsten bij extreme temperatuurverschillen. Voorkom daarom snelle overgangen van hoge hitte naar kou, zoals het direct plaatsen van een hete pan op een koude ondergrond.
- **Goede ventilatie:** Bij verhitte gietijzer rook of dampen afgeven. Zorg voor goede ventilatie in de keuken tijdens het koken.
- **Bescherming van oppervlakken:** Plaats de hete pan op een hittebestendige ondergrond om schade aan werkbladen of tafels te voorkomen.
- **Let op bij het verplaatsen** van de gietijzeren pan op een inductiekookplaat om krassen op het glazen oppervlak te voorkomen. Til de pan op in plaats van deze te schuiven om beschadiging van zowel de pan als de kookplaat te voorkomen.
- **Reiniging en onderhoud:** Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen. Reinig de pan met warm water en een zachte borstel. Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- **Houd de pan buiten het bereik van kinderen:** Vanwege het gewicht en de hittecapaciteit van gietijzeren pannen, moeten ze buiten het bereik van kinderen worden gehouden om ongelukken te voorkomen.

### 4. VOORDELEN VAN EEN GIETIJZEREN SKILLET:

- **Uitstekende warmteverdeling en -behoud:** Gietijzer staat bekend om zijn vermogen om warmte gelijkmatig te verdelen en vast te houden. Dit zorgt voor gelijkmatig koken en braden van voedsel op alle delen van de pan.
- **Duurzaamheid:** Gietijzeren skillets zijn uitzonderlijk robuust en kunnen jarenlang meegaan. Ze zijn bestand tegen hoge temperaturen en zijn minder gevoelig voor beschadigingen in vergelijking met andere pannenmaterialen.
- **Natuurlijke anti-aanbaklaag (patina):** Bij regelmatig gebruik ontwikkelt een gietijzeren skillet een natuurlijke anti-aanbaklaag, ofwel patina. Deze laag maakt de pan steeds beter bestand tegen aanbakken en zorgt voor gemakkelijker koken en reinigen.
- **Veelzijdigheid:** Een gietijzeren skillet kan worden gebruikt voor bakken, braden, sauteren, frituren en zelfs voor het maken van gerechten die in de oven worden bereid. Het kan worden gebruikt op verschillende warmtebronnen, waaronder fornuizen, ovens, grills en kampvuren.
- **Geen afgifte van kankerverwekkende stoffen:** Gietijzeren skillets zijn een veilige keuze in vergelijking met bepaalde andere materialen zoals teflon (bekend om zijn anti-aanbak eigenschappen) en aluminium. Bij verhitte teflonpannen kan polytetrafluorethyleen (PTFE) en perfluorocetanzuur (PFOA) vrijkomen, wat mogelijk schadelijk kan zijn als het in de voeding terecht komt, vooral bij hoge temperaturen. Gietijzer is daarentegen een natuurlijk materiaal zonder toegevoegde chemicaliën of coatings. Tijdens het koken komen er geen giftige stoffen vrij in voedsel, waardoor het een veilige keuze is voor gezond koken zonder het risico van kankerverwekkende stoffen die kunnen vrijkomen uit de pan.
- **Verbeterde smaak en ijzerinname:** Gietijzer kan bijdragen aan de smaak van voedsel en kan zelfs helpen bij het verhogen van de ijzeropname, vooral bij het koken van voedsel met een zure inhoud.