

# Gebruiksaanwijzing Blackwell Pannen

Bij zorgvuldig gebruik van de Blackwell pan heb je er jaren lang plezier van!

- **Voorbereiding** - Om de pan te beschermen tijdens het transport, is die voorzien van een food-safe sojacoating. Voor het gebruiken van de pan dient deze laag verwijderd te worden. Dit is eenvoudig te doen door een sopje van heet water met soda te maken. Plaats de pan in het sopje en laat hem ondergedompeld weken. Vervolgens kan de pan worden afgewassen met een lauw sopje en afwasmiddel en droog de pan dan goed af.

Om de pan goed voor te bereiden voor het gebruik kan je het beste de pan op gasvuur klaarmaken. Op hoog vuur wordt de pan ingebrand, dit kost wat tijd, maar dan heb je er jaren plezier van! Als je op een andere warmtebron dan gas kookt, volg dat dezelfde instructies. De pan zal zwart worden van kleur. Het voorbereiden van de pan kan op een losse brander of open vuur.

Wrijf daarna de hele binnenkant in met een dikke laag plantaardige olie. **Let op!** Gebruik geen olijfolie, dit verbrand. Kokosolie kan ook gebruikt worden. Vet ook de buitenkant in.

Verhit de pan totdat de olie gaat roken, maar laat dit niet verbranden. Neem daarna de pan van de warmtebron en laat deze gelijkmatig afkoelen. Reinig vervolgens de pan met absorberend keukenpapier en herhaal dit 2 tot 3 keer. Droog de pan af en plaats hem terug op de warmtebron gedurende 2 a 3 minuten. Hierna is de pan klaar voor gebruik!

- **Gebruik** - Verwarm de pan gelijkmatig op een lage temperatuur. Giet plantaardige olie in de pan en wanneer dit goed warm is kan er een gerecht in worden bereid. Schep de inhoud met een kunststof- of houten spatel om op hoge temperatuur.
- **Reinigen en verzorgen** - Na het gebruiken van de pan moet hij worden afgewassen met warm water. Spoel de pan goed af en zorg dat die goed is afgedroogd. Bewaar de pan op een droge plaats. Voor elk gebruik dient de pan licht te worden in geolied. Bij veel gebruik van de pan zal hij zwart uitslaan, dit is een natuurlijk proces. Ook kan roest in de pan doordat hij wordt beschadigd of krassen in komen. Dit kan worden verholpen met een schuursponsje en olie.

Hoe vaker de pan wordt gebruikt, hoe meer je merk dat die beter zijn best doet.

De pannen kunnen niet worden gereinigd in de vaatwasser.

De pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen: gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie op beperkt vermogen (90%)