

DESKUNDIG GEBRUIK GEËMAILLEERDE PANNEN

Emaïlle: gebruik en tips

Het *eerste* gebruik van geëmailleerd kookgerei is eigenlijk *hetzelfde* als normaal emaille schoonmaken: reinig het zorgvuldig en spoel het daarna af met kokend water. Af laten koelen, drogen, gelijkmatig dun insmeren met olie en even kort verwarmen. Laten afkoelen en je bent klaar voor het eerste gebruik!

Voor zowel de kook- als de bakpannen geldt dat de pan *nooit leeg verhit* mag worden.

Voordat je de warmtebron aanzet, doe je wat het ook mag zijn dat je als eerste moet gebruiken (water, boter, olijfolie o.i.d.) in de *onverhitte* pan. Let er ook op dat je pan tijdens het koken niet droogkookt!

Je pan geleidt de warmte erg goed, hierdoor zal de inhoud snel opwarmen. Zet om aanbranden te voorkomen de warmtebron lager dan je gewend bent. Om energie te besparen is het aan te raden te koken met het deksel op de pan.

Zorg ervoor dat de vlam van het vuur niet buiten de rand van de pan komt. Bij alle andere hittebronnen (elektrisch, keramisch of inductie) geldt ook dat de warmtebron niet groter mag zijn dan de diameter van de pan. Dit is met name om onnodig energieverlies tegen te gaan. Bijkomend voordeel van een geëmailleerde pan met geëmailleerde handgrepen is dat de pan ook in de *oven* kan. Gebruik dan wel altijd pannenlappen of ovenwanten omdat de grepen ook heet worden.

Emaïlle is *hard en krasvast* maar gebruik geen scherpe voorwerpen (zoals een mes) om etensresten te verwijderen.

Gebruik geen grof schuursmiddel of grove metalen schuursponsjes. Hierdoor krijg je allemaal kleine krasjes en verdwijnt de mooie glans.

Aan te raden is *houten of siliconen* keukengerei te gebruiken omdat dat nikkelvrij is en bovendien goed voor het behoud van de pan. Let er ook op *niet* met kracht met metalen voorwerpen (bijvoorbeeld stamper of garde) op de rand van de pan te slaan omdat dit het emaille aan de binnenkant kan beschadigen. Een andere voorzorgsmaatregel is om nooit koud water in een hete pan te gieten of een hete pan op een koude ondergrond te zetten.

Let op: een eenmaal op gas, keramiek of elektra gebruikte pan **NOOIT** meer gebruiken op een inductieplaat!

Andersom is geen probleem.

Afwassen en opbergen

Emaïlle is eenvoudig schoon te maken: gewoon met warm water, mild afwasmiddel en een doekje of eventueel een sponsje. Gebruik *geen* metalen schuursponsjes, die kunnen het emaille beschadigen. Als je pan onverhoopt is aangekoekt laat je hem een poosje weken in warm water met wat afwasmiddel, schoonwrijven met een schuursponsje en volla: helemaal schoon!

Vaatwasser

Over het gebruik van de vaatwasser zijn de meningen verdeeld. Natuurlijk kan je emaille in de vaatwasser maar vergelijk het met glaswerk: met de juiste tabletten en een goed glansspoelmiddel blijft het jaren mooi. Maar door kwalitatief mindere producten te gebruiken kan je glaswerk (en dus ook je mooie emaille) er uiteindelijk dof uit gaan zien.

Altijd heel goed afdrogen en met de hand afwassen geeft de meeste zekerheid.

In de week zetten

Zijn er na het koken etensresten of aanbrandsels in de pan achtergebleven? Dan kun je pan het beste een poosje in de week zetten. Doe, als dat niet afdoende is, water met een beetje afwasmiddel of soda in de pan en laat dit een poosje rustig koken. Vervolgens kan de pan gemakkelijk met de afwasborstel of het schuursponsje worden schoongemaakt.

Kalkaanslag

In bepaalde regio's komt kalkrijk water uit de kraan dat kalkaanslag veroorzaakt. Dit is goed met azijn(water) te verwijderen.

Voorkom roestvorming

Emaïlle wordt grotendeels met de hand aangebracht. Dit heeft onafgewerkte randen tot gevolg. Wanneer deze randen regelmatig in aanraking komen met water kunnen ze gaan roesten. Door het emaille regelmatig te reinigen, de randjes met een fijn schuursponsje goed schoon te maken en de pan goed afgedroogd weg te zetten voorkom je roestvorming en zorg je voor een lange levensduur van je mooie emaille.

Extra tip

Geëmailleerde artikelen zijn sterk maar net als bij ieder ander product: als er te ruw mee wordt omgegaan kan het kapot. Ga er niet ruw mee om want daardoor kunnen er stukjes emaille vanaf stoten. Voor decoratie kan dat zelfs mooi zijn maar als je emaille gebruikt om mee te koken en je onderhoud het niet goed kunnen deze plekken gaan roesten. Door het roesten kan een gat ontstaan met alle gevolgen van dien. Voor alle zekerheid kun je het beste houten of kunststof spatels etc. gebruiken. Emaïlle mag **NIET** in de magnetron!