

Gietijzeren pan inbranden

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.