

Gebruiksaanwijzing van uw ijzeren pan

Inbakken: voorbereiding van uw pan.

De pan met zeer heet water afwassen en vervolgens zorgvuldig afdrogen met keukenpapier. De bodem overgieten met olie en gedurende 5 minuten laten koken. Olie afgieten en de pan afdrogen met bv keukenpapier. Hoe vaker de pan gebruikt wordt, des te beter het bakresultaat wordt. Hoe zwarter de pan aan de binnenkant wordt, des te minder de producten aanbakken.

Gebruik.

Een beetje vetstof in de pan opwarmen; dan zodra de pan warm is , de voedingsmiddelen op elke kant aanbakken, het vuur lager zetten om de bereiding te beëindigen.

Onderhoud na elk gebruik.

- 1) Om de eigenschappen te beschermen en roestvorming te voorkomen dient u de bakresten in de pan te verwijderen met warm/heet water.
- 2) Onmiddellijk afvegen met een doek of absorberend papier.

Indien er aangebrande resten in uw pan blijven:

Reinigen van de pan: grof zout verwarmen in de pan gedurende anderhalve minuut op hoog vuur en vervolgens afdrogen met bv keukenpapier.

Het zout lost de resterende bakresten op en absorbeert de geuren. Lichtjes insmeren met olie en opbergen in een vochtvrije ruimte.

Opgelet!

Niet laten weken. Indien de voedingsmiddelen blijven kleven een groene spons gebruiken. Niet geschikt voor de afwasmachine.

Door het bereiden van/met enigszins zure producten zoals tomaten, witte wijn, citroen, enz., kan het invloed hebben op de inbaklaag van de pan (er verschijnen witte/blanke vlekken); in dat geval dient u de pan opnieuw in te bakken.

Demonstratievideo op www.debuyer.com