

## Gietijzeren pannen:

Deze pannen vormen naar verloop van gebruik een anti aanbak laag.

Niet schoonmaken met agressieve reiniging middelen.

Biologische reinigingsmiddelen, schoonmaak zout, soda, een borstel staal wol en schuurspoons is geen probleem. Na het schoonmaken de pan insmeren met zoutloze planten olie.

## Bij de eerste ingebruikname:

De pan met warm schoon water (niet warmer dan 60 graden) reinigen en afdrogen. De giet ijzeren pan opwarmen met een ½ liter schone planten olie gedurende een half uur. Smeer daarna de pan in met zoutloze planten olie.

## Gewoon gebruik:

Verwarm de pan gedurende 2 minuten op de hoogste stand. Daarna het braadvet of olie toevoegen. Zet dan het gas op een lagere stand. Gietijzer heeft de eigenschap de hitte in het materiaal op te bouwen en vast te houden.

## Reinigen:

Gebruik voor het reinigen gewoon heet water niet heter dan 60 graden (eiwitten gaan anders tot een vaste stof stollen en zijn dan moeilijk te verwijderen). Met een borstel en soda of schoonmaak zout kunt u de pan goed schoonmaken, biologische schoonmaakmiddelen kunnen ook worden gebruikt.

Let op vermijd agressieve schoonmaak middelen en de vaatwasser.

Verbrande lagen moeten verwijderd worden. Kan de verbrande laag niet verwijderd worden dan de pan verwarmen en met soda en een schuur spons c/q staal spons schoonmaken. Doet u dat niet dan kan de gevormde anti aan bak laag beschadigd raken.

## De juiste braad olie of vet:

Door de hoge temperaturen die in de pan ontstaan kan vet zeer snel verbranden. Verbrande vetten ontwikkelen een teer hars die zich op de bodem verzegeld en op het oppervlak inbrand.

Hierdoor word de anti aanbak laag en de vorming daarvan verstoord en beschadigd.

Let daarom op het soort vet of olie dat wordt gebruikt. Boter en margarine kunnen slechts tot 160 graden verhit worden en zullen daarna verbranden. Deze vetten zijn slechts voor een korte kook procedure geschikt zoals het bakken van een ei, omelet e.d.

Braadvet kan tot 200 graden Celsius verhit worden. Het staat ook op de verpakking vermeld.

De meeste oliën o.a. zonnebloem olie kan tot 220 graden Celsius verhit worden en de geharde planten oliën en vetten zelfs tot 280 graden Celsius, gebruik deze oliën voor vlees e.d.

## Voor meer info en tips kijk op [MultiFlame.nl](http://MultiFlame.nl)

