

Onderhoud gietijzeren Kookgerei

Pannen, Potten, etc.



Globe[®]
fire

Ch.Leibfried GmbH
An der Bundesstrasse 2 49733 Haren/Ems
Tel. 0049(0)5932-7334784 Germany
info@globe-fire.de www.globe-fire.de

Gietijzeren Pannen en Potten

Gietijzer is één van de oudste materialen die, tot op de dag van vandaag, nog steeds gebruikt wordt.

De laatste jaren is het weer veel in gebruik genomen door „OERGENIETERS“ en „GEZOND KOKENDE KOKS“.

Deze producten zijn gemakkelijk te onderhouden zonder schoonmaakmiddelen te moeten gebruiken.

Door het kookgerei op de juiste manier te behandelen, proeft u de bijzondere aromatische smaken van de in gietijzer bereide gerechten. Het braden wordt door de natuurlijk ontstane Antiaanbaklaag veel eenvoudiger en moeten dan ook niet gereinigt worden, zoals u dit gewoon bent bij andere potten en pannen te doen.

Er zijn een paar vaste regels die voor de eigenschappen van gietijzeren kookgerei zeer belangrijk zijn. Zie blz. 2.

Milieuvriendelijk

Product:

- Deze producten worden van recyclebare materialen gemaakt.

- De producten gebruiken bij temperaturen zoals aangegeven.

Verpakking:

- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar.

- Bij het verwijderen van de verpakking de landelijke regels volgen.

De belangrijkste onderhoud tips

- Gietijzeren Potten en Pannen kunnen het best met keukenrol of en met water en borstel worden gereinigd.
Aansluitend zeer goed afdrogen.
- Niet in de vaatwasmachine reinigen.
- Ongekookt, vlees of ander etenswaar, niet in gietijzeren kookgerei bewaren.
- Als het gietijzer heet is nooit met koud water laten schrikken.
- Na reiniging altijd met plantaardige olie bestrijken voordat u ze opbergt.
- Bij bereiding van etenswaren die zuren bevatten (melk, tomaten, citroenzuren of azijn) is het nodig om de reiniging, zoals op blz. 9 op te volgen, deze zuren lossen de Patina (Antiaanbaklaag) op.
- Gietijzeren kookgerei wordt na elk gebruik beter, dus hoe vaker gebruikt hoe beter de bak resultaten zullen zijn.

Belangrijk is daarbij dat het niet „te“ schoon wordt gemaakt, er moet zich een natuurlijke antiaanbaklaag vormen.

Algemene Tips

Potten, Pannen en Grillplaten zijn erg robuust, bij goed onderhoud gaan deze producten dan ook generaties lang mee.

Vet en resten blijven in de poriën achter en zorgen voor een goede antiaanbaklaag (Patina) waardoor gietijzer zijn bijzondere karakter in smaak krijgt. Bacteriën hebben op grond van de hoge temperaturen die bij het koken en bakken plaats vinden, geen overlevingskans.

Om de ingebrande stukjes te kunnen verwijderen kunt u met 2 eetlepels zout en een keukenrol het gietijzer een „peeling“ geven.

De ruwe gietijzeren pannen en potten zijn met rapsolie ingebrand. Aan te bevelen is om na gebruik het kookgerei met olie te behandelen, dit om roest te voorkomen.
Voor het in gebruik nemen allen met water omspoelen.

Als de oorspronkelijke vetlaag is verwijderd, kunt u de aanwijzingen op blz. 8 opvolgen.

Gietijzer neemt de warmte gelijkmatig op en geeft het ook weer gelijkmatig af.
Ook geschikt voor inductieplaten en sensortechniek.

Een groot pluspunt om met gietijzer te koken en bakken is dat het hierin bereide eten ijzerhoudend dus heel gezond is.

Gietijzeren Kookgerei

Het is mogelijk dat bij foute behandeling van het gietijzer roest ontstaat. Dit kan gemakkelijk vermeden of verwijderd worden. Bij het inbranden staan de pannen rechtop in stellingen en is het mogelijk dat erop de contactplaatsen (op de stelling) minder rapsolie is opgebracht. Deze kunnen dan ook grijszilver van kleur zijn. Deze verkleuringen passen zich naar verloop van tijd aan. (Dit kan ook bij het nieuwe kookgerei hebben plaatsgevonden).

Op de onderkant van de producten kan zich bij het afkoelen, na het inbranden van rapsolie, een plek van een paar centimeter vormen. Dit is meestal tegenover de zijkant van de handgreep, daar heeft zich dan de overtollige olie verzameld.
Het is mogelijk dat op deze plaatsen bij het nieuwe kookgerei roest heeft gevormd. Is dat het geval, u kunt op blz. 9 de nodige behandeling opvolgen.

Onderhoudsfouten en Oplossingen

De volgende tips zijn hoofdzakelijk voor ruw en onbehandeld gietijzer.

Het gietijzer is grijs geworden:

Dit kan gebeuren als de vetlaag in zijn geheel is weggewassen.

Oplossing:

- 1.) Het gietijzer insmeren met veel olie.
- 2.) Het kookgerei zonder evt. houtgrepen voor 20 à 30 min. bei 150°C in de oven plaatsen zodat de olie is opgedroogd.
- 3.) Met niet te verwijderende houtdelen: 10 tot 15 min. bei gelijkmatige vlam op de kookplaat zetten en laten staan tot deze volledig is afgekoeld. Dan de overbodige olie verwijderen.

Gietijzeren kookgerei roest:

Dit kan meerdere oorzaken hebben.

- 1.) De oorspronkelijke vetlaag is verwijderd.
- 2.) Etenswaar langere tijd in het kookgerei bewaard.
- 3.) Gerechten die zuren bevatten, Melk, Tomaat, Azijn, etc.
- 4.) Het kookgerei is niet goed afgedroogd en bij slechte luchtcirculatie opgeborgen.

Oplossing:

- 1.) Roestplekken met staalwol verwijderen.
- 2.) Een dunne laag olie op de binnen en buitenkant aanbrengen.
- 3.) Verwijder evt. houtgrepen.
- 4.) Leg het kookgerei ondersteboven in de oven.
- 5.) "Bak" het kookgerei 1 uur lang op 150°C (overtollige olie opvangen).
- 6.) Schakel de oven uit en laat het kookgerei volledig afkoelen in de oven.
- 7.) Mocht het nodig zijn, dit nogmaals herhalen.

Gietijzeren kookgerei is te droog en etenswaar blijft kleven.

Oplossing:

- 1.) Veel zout in de pan doen en de pan op een warme kookplaat zetten.
- 2.) De pan met zout uitbranden, laten afkoelen en het zout weggooien.

Gietijzeren kookgerei heeft krassen.

Oplossing:

- 1.) Op de krassen een paar druppels olie smeren, zodat er geen roest kan vormen. Bij het volgende gebruik zullen de krassen verdwijnen. In de regel zijn het de plaatsen die op de oppervlakte met Rapsolie zijn ingebrand. Deze plaatsen sluiten zich automatisch door nieuwe vetten bij een volgend gebruik.

Natuurlijke anti-aanbaklaag (Patina) op gietijzer

Een goede patina geeft de pannen, potten en grillplaten, etc. Een zeer bijzonder karakter.

De laag uit vetten verkregen is een natuurlijke beschermlaag. Deze vormt zowel een natuurlijke anti-aanbaklaag als ook een bijzonder braad-aroma.

De patina is „geen moeten“ maar wel aanbevolen, daar dit één van de belangrijkste punten is voor de smaak en de bak- en braadeigenschappen van gietijzer.

Het juiste bakken in gietijzer

Om een optimaal resultaat te bereiken moeten sommige etenswaren op hoge temperaturen worden bereid.

Overigens moet de temperatuur altijd gelijkmatig worden afgegeven. Bij zo goed als geen ander materiaal dan gietijzer is dit optimaal te bereiken.

Gietijzeren pannen zijn ook ideaal voor het snel dichtschroeien en het gezond bakken bij lage temperaturen.

Bij voortdurende temperaturen vanaf 140°C bouwt men een intensive aromatische laag, die dat typische gietijzeren braadeffect vormt.

In deze potten, pannen en platenvormen zich bijzondere grillaroma's, in zowel vlees als vis.

Bij het kiezen van olie moet u erop toezien dat deze voor hogere temperaturen geschikt zijn.

Rapsolie en zonnebloemolie zijn beide goed hiervoor.

Reinigen van gietijzeren Kookgerei

Wat u absoluut niet moet doen is schoonmaken met afwasmiddel of schoonmaakmiddelen.

Bij gebruik van deze middelen verwijderd u de „Patina“ en gaat het roesten.

Het smerige kookgerei met een keukenrol schoon maken.

Zijn er kleine stukjes aangebrande etenswaren achtergebleven, deze met een metalen spatel in de nog hete pan afschrappen.

Ingedroogde resten met heet water verwijderen.