Na het koken van een "Aziatisch geïnspireerde" wok maaltijd in onze Ultra Light Original pannen van verbeterd gietijzer, met ingrediënten zoals bijv. gesneden vlees, uien, knoflook, chili saus, zure room en diverse oosterse kruiden en dan alles even te hebben laten sudderen, zag het oppervlak van de wok er uit als op bovenstaande foto nadat we de pan schoon gemaakt hadden met warm water en een afwasborstel.

Het herstellen van het pan-oppervlak is vrij simpel. Giet ca. 1 eetlepel koolzaadolie in de pan. En gebruik keukenpapier om het pan-oppervlak met de olie in te wrijven.
Droog de pan daarna met een 2e nieuw stuk keukenpapier.

Het pan-oppervlak is nu weer "zo goed als nieuw" en de pan kan opgeborgen worden voor een volgend gebruik. De Ultra Light Original pannen van verbeterd gietijzer zijn praktisch "onverwoestbaar", zo lang er niet met opzet geprobeerd wordt de pan in stukken te breken. Roest, ontstaan door niet helemaal volgens de aanwijzingen schoonmaken, kan eenvoudig verwijderd worden met een metaalspons. Daarna de pan afspoelen met warm water, afdrogen en het pan-oppervlak inwrijven met olie.
Het kan een tijdje duren om weer het mooie zwarte pan-oppervlak te verkrijgen, maar hoe vaker de pan in gebruik is, hoe sneller hij zijn zwarte glans zal herwinnen.

Na het inwrijven met olie, kan het keukenpapier er wat vlekkering en zelfs "vies" uit zien, maar dat is niets om gealarmeerd over te zijn. Het is slechts wat van de verbrande olie. Het in inbranden met olie (pre-seasoning) geeft de pan de zwarte kleur die op keukenpapier wat afgeeft. Dit verdwijnt na verloop van tijd en is niets om ongerust over te zijn.
Onze producten hebben geen enkele coating, alleen natuurlijke koolzaadolie!