

Waarom Gietijzer?

Informatie over gietijzer van RONNEBY BRUK AB.



Gietijzer is een *zeer goede hittegeleider* en *houdt de hitte ook lang vast*.

Met de producten van Ronneby Bruk heeft u, door middel van het materiaal in combinatie met het ontwerp van het product, de beste voorwaarden voor een goed bak- en braadresultaat. Al onze producten worden door ons ingebrand met plantaardige olie, ook bekend als "pre-seasoning".

D.w.z.: na het giet-procedé wordt de pan met plantaardige levensmiddelen-olie overgoten en in grote, op hoge temperatuur ingestelde, ovens gelegd.

Daarmee wordt het juiste pan-oppervlak verkregen en is de pan direct klaar voor gebruik. Nadien wordt de pan door het gebruik in de eigen keuken thuis zelfs beter en beter.

Schoonmaken kan het beste gedaan worden met warm water en een goede afwasborstel. Het is makkelijker om de pan schoon te maken, onmiddellijk na het koken, terwijl de pan nog heet is. Gietijzer moet nooit in de vaatwasser gedaan worden. De "pre-seasoning" kan daarmee ongedaan gemaakt worden. Ook kan de pan dan gemakkelijk roestig worden. Als u afwasmiddelen gebruikt (welke dan ook), dient u absoluut het pan-oppervlak eerst goed te drogen en daarna goed inwrijven met wat levensmiddelen-olie.

Gietijzeren bak- en braadpannen zijn zeer geschikt om in de oven te gebruiken. (pannen met houten grepen uitgezonderd, het hout zou vanwege de hitte kunnen barsten).

Ronneby Bruk gietijzeren natuurproducten gaan, bij juist gebruik, een leven lang mee. Het is zelfs niet ongebruikelijk dat de pannen van generatie op generatie worden doorgegeven. Het is daarom dan ook de meest economische keus, als het om pannen gaat.

Ronneby Bruk controleert de producten zorgvuldig, en staat er garant voor dat de pannen aan de hoogste kwaliteitseisen voldoen. Mocht zich desondanks een tekort voor doen, dat te wijten is aan productie- of materiaalfouten, dan wordt uw pan via uw dealer altijd vervangen.

Ronneby Bruk pannen kunnen op alle fornuizen of hittebronnen gebruikt worden, van traditionele open (haard) vuur tot aan het moderne inductiefornuis. De machinaal bewerkte bodem waarborgt dat het contact tussen de pan en het fornuis een gelijkmatige warmte oplevert en een uitstekend bakresultaat. Bakken en braden in gietijzer verrijkt ook het voedsel met extra ijzer, velen van ons kunnen daar wel wat meer van gebruiken. Gebruik goed bakvet of margarine om het beste resultaat te krijgen. (Speciale spread-margarine voor brood kan ongeschikt zijn voor het bakken/braden).

Bewaar geen voedsel in uw pan of braadpan. Er kunnen zich veranderingen in smaak of kleur van het voedsel voordoen en als het voedsel lang in de pan bewaard wordt, zal de pan gaan roesten. Indien er toch sprake is van roest of andere vlekken, wrijf het pan-oppervlak dan in met wat levensmiddelen-olie. De olie zal de oxydatie "opheffen", en het kan de volgende dag worden afgeveegd.

Bak met olie, boter, of vet. Gebruik altijd wat vet bij het bakken/braden, ongeacht waarvoor u de pan gebruikt. Het bakken/braden volledig zonder vet, zoals sommige fabrikanten adviseren voor hun pannen met chemische anti-aanbaklaag, veroorzaakt dat het vlees eerst zijn eigen sappen verliest, er droog en onaantrekkelijk uit ziet en uiteindelijk ook niet meer zal smaken.

Wanneer u uw gietijzeren pan (over een periode van langere tijd vaak) heeft gebruikt, zal de pan een oppervlak krijgen dat functioneert als een anti-aanbakpan, maar dan zónder de anti-aanbaklaag waarvan sommigen zeggen dat die gevaarlijk is voor de gezondheid.

Zorg er voor dat u altijd goede olie/vet of margarine gebruikt, die voor het bakken/braden bedoeld is. Dan heeft u in combinatie met de gietijzeren Ronneby Bruk pan het best mogelijke bak- en braadresultaat en heeft uw voedsel de beste smaak. (Aldus het onderzoek van het Zweeds "Instituut van de Wetenschap van het Vlees" dat in "Onze Voeding" 1987" als is gepubliceerd.)

Anti-kleef: als u iets in uw hete pan heeft gelegd zal het aanvankelijk aan de pan plakken, *MAAR* als u eenmaal aan het braden bent, zal het vleesoppervlak weer los komen van de pan. Als heyt vlees-oppervlak er verbrand uit ziet, betekent het dat u op te hoge temperatuur heeft gewerkt. Een goed advies is zodra u de pan heet heeft laten worden de hitte te verminderen en dan te bakken/braden op lagere temperatuur (of wellicht ook het laatste deel in de oven). Als het vlees onverhoopt toch verbrand is in de pan, zou de "pre-seasoning" van de pan ten dele verloren gegaan kunnen zijn. Eventueel een schuurspons gebruiken bij het afwassen, om kleine voedselresten of oud vet in de pan los te maken. Droog de pan goed, wrijf daarna het pan-oppervlak goed in met levensmiddelen-olie en zet de pan circa 2-3 uur in uw oven bij 150 gr. C.. Nádat u de pan geheel heeft laten afkoelen, veegt u de olie af.. In beginsel biedt de pan dan weer een nieuwe "pre-seasoning" en zal weer beter en beter worden tijdens het gebruik.

Voelt u zich vrij om contact op te nemen met Ronneby Bruk, als u meer vragen heeft betreffende onze gietijzeren natuurproducten.