



GIETIJZER INBRANDEN

Gietijzeren pannen kunnen een leven lang meegaan, mits je hem goed blijft onderhouden. Daarom is het belangrijk om hem voor gebruik eerst even in te branden.

Stap 1:

Maak je pan goed schoon met water en zeep en droog hem daarna goed af

Stap 2:

Smeer de pan volledig in met Crisco of arachideolie, deze olie kan goed tegen hoge temperatuur en is uitermate geschikt hiervoor. Gebruik geen olijfolie.

Stap 3:

Zet de pan in een voorverwarmde over op 180 - 200 °C

Stap 4:

Bekleed de bakplaat met aluminiumfolie en leg de pan op de kop hierop.

Stap 5:

Laat de pan een uur in de over bakken en laat hem daarna volledig in de over afkoelen.

Voor het beste resultaat, dit 3x herhalen

MEER INFORMATIE WWW.ROOKOVEN.COM