

Veelgestelde vragen

We hebben alle veelgestelde vragen (Frequently Asked Questions) op een rij gezet.

1. **In de handleiding wordt gesproken over inbranden, maar de pannen zijn 'Pre-Seasoned' ofwel voorbehandeld. Hoe zit dat?**

Antwoord: Vanuit de fabriek worden de pannen voorzien van een pre-seasond laag. Deze laag is een beetje ruw en kun je zien/voelen wanneer je het product uit de verpakking haalt. Deze laag zorgt ervoor dat de pannen tijdens het transport en in de winkels voorzien van een beschermlaag. Wil je het product gaan gebruiken en goed onderhouden zul je deze vooraf moeten inbranden. De termen zijn verwarrend, maar bij het inbranden breng je zelf enkele lagen vet aan. Dit kan onder andere met onze eigen gietijzer conditioner (TWM090) en Crisco. Het voordeel van onze eigen conditioner en Crisco is dat deze bij het inbranden niet vettiger aanvoelen, in tegenstelling tot olie. Gebruik altijd een product dat geschikt voor consumptie.

Samenvattend

- 'Pre-seasoned' = beschermlaag vanuit de fabriek
- Seasonen = inbranden = De zelf aangebrachte beschermlaag tegen roest én de perfecte antiaanbaklaag voor tijdens het bakken.

2. **Kan ik olijfolie, wokolie, arachideolie of zonnebloemolie gebruiken om in te branden?**

Antwoord: Ja dat kan, maar we raden het af om deze olie te gebruiken, omdat er aan sommige olie een specifieke smaak zit. Dit ga je proeven in je gerechten. Daarnaast is het zo dat wanneer je gebruik maakt van olie er een vettige laag achterblijft op je product die ook stof aantrekt.

3. Hoe krijg ik het handvat van de skillet los?

Antwoord: Niet! Het RVS handvat van de skillet kan vast blijven zitten aan de pan tijdens het inbranden. In de handleiding wordt verwezen naar onze Pie irons. Deze producten hebben een RVS steel met houten handvat. Deze zit met schroefdraad bevestigd en moet worden losgehaald wanneer het product wordt ingebrand.

4. Ik heb allerlei aanbaksels in mijn pan. Hoe krijg ik dit schoon? En moet ik dan opnieuw inbranden?

Antwoord: Het schoonmaken van aanbaksels kan op verschillende manieren. Je kunt de pan vullen met een laagje water en dit aan de kook brengen. Vaak komen veel aanbaksels los en kun je deze uit de pan vegen. Behandel de pan vervolgens op dezelfde wijze voor je deze weg zet. Je kunt ook gebruik maken van een afwasborstel, hierbij kun je de ingebrande laag beschadigen zonder dat je het door hebt. Brand de pan voor de zekerheid opnieuw in.

5. In de handleiding staat dat water en gietijzer niet goed samengaan. Kan ik dan water koken in de pan?

Antwoord: Ja, zeker! Na gebruik moet je de pan schoonspelen met water, goed heet maken en daarna opnieuw inbranden met een dun laagje conditioner zoals ons eigen merk (TWM090) of Crisco.

6. Mijn gietijzeren product roest, wat nu?

Antwoord: Het is afhankelijk van hoe erg de roest is. Kleine plekjes kun je wegpoetsen met een staalborstel. Daarna het product opnieuw inbranden zoals de allereerste keer. Daarna zie je er niets meer van! Als het hele product verroest is kun je deze (laten) stralen. Dit gaat ten koste van de beschermlaag, dus je moet 'm daarna echt heel goed inbranden.

7. Tijdens het inbranden gaat het product niet walmen zoals in de beschrijving staat. Is dit erg?

Antwoord: Nadat je de conditioner hebt aangebracht ga je deze laag inbranden. Het is dus van belang dat het gaat walmen. Je kunt de temperatuur hoger zetten om deze laag in te branden. Bijvoorbeeld 180-200 °C. Let erop dat je de temperatuur niet zo hoog opvoert dat de laag verbrandt.