Tuinhaardxxl.nl



Dutch Oven

Onderhoud en gebruiksaanwijzing

Gefeliciteerd met je nieuwe gietijzeren pan!

Je hebt een Dutch Oven of een andere gietijzeren pan aangeschaft. Dan wil je deze pan natuurlijk goed onderhouden. Het onderhoud wat bij een Dutch Oven komt kijken is vrij simpel. In deze handleiding vertellen wij je alles over het eerste gebruik en het onderhoud van jouw Dutch Oven. Zo'n pan schaf je aan voor het leven. Hoe vaker je de pan gebruikt, des te beter hij wordt.

Een Dutch Oven beschikt over kleine poriën aan de binnenzijde van de pan. Deze gaatjes houden olie vast, wat tijdens het volgende gebruik weer wordt losgelaten bij de verhitting. Dit levert een natuurlijke antiaanbaklaag. Je zult de pan wel moeten verzorgen om deze laag te behouden.



Gebruiksaanwijzing

Het eerste gebruik uit de doos

Voor een optimale levensduur dienen pannen van gietijzer op een juiste manier te worden onderhouden. Vóór dat je recepten in de Dutch Ovens kunt bereiden heb je nog enig voorbereidend werk. Het eerste gebruik van een gietijzeren pan is cruciaal voor de levensduur.

Aanbrengen van wax voor gebruik

Wij adviseren het gebruik van Valhal Outdoor Wax voordat je de pan gebruikt. Deze wax bevelen wij ook aan als onderhoudsmiddel voor jouw Dutch Oven. Deze wax is volgens eigen recept door Valhal Outdoor ontwikkelt en functioneert als inbranding én verzorging van alle gietijzeren pannen. Bovendien voorkomt het onderhoud met deze wax dat het product gaat roesten. De wax is gemakkelijk met een spons of doek in te smeren. Ook voegt het een heerlijke bijenwas geur toe aan de pan. Je vindt de wax hier op onze webshop.



Stappenplan voor het aanbrengen van de wax

Het met wax behandelen van je Dutch Oven of gietijzeren pan is zo gedaan. Je kan hiervoor de volgende stappen volgen:

1. Plaats de Dutch Oven of andere gietijzeren pan in de oven en verwarm de oven op 175 °C. Laat het product minimaal 20 minuten opwarmen.

2. Terwijl het gietijzer nog heet is, wrijf je met behulp van een theedoek of keukenpapier alle zijden in met de Wax van Valhal Outdoor.

3. Wrijf de gietijzeren pan in met een tweede schone doek nogmaals in met een gelijkmatige laag wax.

4. Plaats het gietijzeren artikel nogmaals terug in de oven. Deze keer verwarm je de pan 40 minuten lang op 250 °C. Dit creëert de natuurlijke antiaanbaklaag.

5. Afhankelijk van het resultaat en de dikte van de wax laag, zul je het effect ervaren. Herhaal je de stappen? Dan wordt de antiaanbaklaag nóg beter. Hoe vaker je het herhaalt, hoe beter de laag wordt.



Onderhoud na gebruik

- Zorg dat de pan volledig is afgekoeld. Koel de pan niet door koud water over het product te gieten, laat het op de natuurlijke wijze afkoelen.
- Schraap de overgebleven etensresten uit de pan. Of verwarm wat zout om deze resten te verwijderen.
- Was de pan handmatig met heet of warm water af. **Gebruik hiervoor nooit zeep. Zeep tast de antiaanbaklaag aan.** De pan is dan ook niet geschikt voor de vaatwasser.
- Droog de pan heel goed af. Vocht is nu eenmaal de vijand van gietijzer.
- Wil je er zeker van zijn dat je de pan op de beste manier bewaart? Vet de pan na het gebruik dan weer in met de Valhal Outdoor Wax. Volg hiervoor weer de stappen 1 t/m 4.

Bewaren na gebruik

- Wanneer je het onderhoud van de bovengenoemde punten hebt uitgevoerd kun je de pan bewaren.
- Zorg dat je de Dutch Oven of andere gietijzeren pan in een droge, schone ruimte bewaart. Hiermee voorkom je roestvorming.
- Zorg dat het deksel van de pan niet dicht zit bij het opbergen. Wanneer deze pannen dicht worden bewaard kunnen er muffe luchtjes ontstaan.
- Plaats een stukje papier of een theedoek tussen de pan om deze luchtjes te voorkomen. Zo heb je na lang wegleggen een gietijzeren pan dat nog steeds die prachtige natuurlijke antiaanbaklaag bevat.

