

Het leven van een roestvrijstalen pan

Roestvrij staal is net als gietijzer erg sterk en kan hoge temperaturen aan. Het werken met een roestvrijstalen pan vraagt een beetje oefening, maar heb je de techniek eenmaal onder knie dan wil je niet meer zonder.

Was de pan voor het eerste gebruik even af met wat afwasmiddel. Nu is hij klaar voor gebruik.

Bakken

De pan is perfect voor het dichtschroeien van een biefstukje of een ander stukje vlees. Producten die makkelijk aanbakken, zoals aardappeltjes, schnitzel of vis zijn wat lastiger. Het is mogelijk, mits je de volgende stappen zeer nauwkeurig doorloopt.

Verwarm de lege pan op een middelhoge stand. Controleer of je pan heet genoeg is door er een druppel water in te laten vallen. Danst de druppel als een parel rond, dan is de pan heet genoeg. Zet de warmtebron wat lager en doe een vetsoort die hoge temperaturen aankan in de pan. Denk aan: kokos-, zonnebloem- of arachideolie. Het product kan nu de pan in. Let op: het zal even vastzitten, maar dat hoort. Trek het product niet los, maar wacht totdat het vanzelf loslaat. Draai het product om en wacht weer totdat het loslaat. Mocht je toch wat ongeduldig zijn; met een deksel op de pan zal het product iets sneller loskomen.

Onderhoud

- De pan mag met een rvs-sponsje en een rvs-reiniger worden schoongemaakt. De pan kan eventueel in de vaatwasser, maar gebruik enkel tabletten zonder agresieve schoonmaakmiddelen zoals fosfaten. Deze kunnen namelijk het rvs aantasten.

We wensen je veel plezier van je nieuwe pan!