

Inbrand instructie voor gietijzer.

Het inbranden (seasoning) van gietijzer is noodzakelijk om het te voorzien van een bescherm laag. Deze laag beschermt tegen roest, maar ook tegen zuren uit het gerecht en zorgt ervoor dat er een antiaanbak laag ontstaat die het gebruik ten goede komt. Inbranden zorgt voor stankoverlast, zorg voor voldoende ventilatie of doe dit buiten.

Veel pannen zijn vanuit de fabriek reeds voorzien van een bescherm laag en kunnen, in theorie, vanuit de doos direct gebruikt worden. Echter, gietijzer kan nooit te vaak ingebrand worden, wel te weinig. Hoe vaker een pan wordt ingebrand, hoe prettiger je ermee werkt.

Voor een mooie harde antiaanbak laag gebruik je "The Bee's Knees".

*Dit kan op 2 manieren: gebruik de wax op kamertemperatuur, de samenstelling van de wax zorgt ervoor dat je gemakkelijk dunne laagjes smeert. Je kunt de wax ook in het blikje, zonder deksel, smelten. Het restant kan je na gebruik in het blikje laten stollen voor de volgende keer.*

Inbranden kan op verschillende manieren elk met zijn eigen voor- en nadelen.

In de oven of gesloten bbq:

1. Verwarm de oven of bbq voor op 100 °C
2. Maak het gietijzer schoon met heet water en eventueel een beetje cast iron cleaner. Droog het goed af.
3. Plaats het gietijzer in de oven of bbq en verwarm 15 tot 20 minuten.
4. Haal het gietijzer uit de oven of bbq en smeer het dun in met de wax. Zorg dat je zowel de binnenkant als de buitenkant insmeert, gebruik hiervoor bij voorkeur een katoenen doek.
5. Plaats het gietijzer terug in de oven of bbq, pannen en deksels op de kop zodat overtollige wax ervan af kan druipen. Het is raadzaam om er wat bakpapier of een (aluminium) schaal onder te plaatsen om overtollige wax in op te vangen.
6. Verhoog de temperatuur in de oven of bbq tot 250 °C en "bak" het gietijzer voor 60 minuten op 250 °C.
7. Zet de oven uit en laat het gietijzer in de oven afkoelen. Voor een beter resultaat herhaal een aantal keren vanaf stap 4.

Op een kookplaat of gasbrander:

1. Maak het gietijzer schoon met heet water en eventueel een beetje cast iron cleaner. Droog het goed af.
2. Smeer het gietijzer dun in met de wax, zo dun alsof het lijkt dat je het er weer af haalt. Smeer het gietijzer in zijn geheel in, binnenkant en buitenkant. Gebruik hiervoor bij voorkeur een katoenen doek.
3. Verhit het gietijzer op een kookplaat of gasbrander totdat de wax begint te walmen.
4. Laat de pan een poosje walmen, de wax hecht zich nu aan het gietijzer.
5. Zet de kookplaat of gasbrander uit en laat het gietijzer afkoelen.
6. Voor een beter resultaat herhaal vanaf stap 2