

ULTRA LIGHT ORIGINAL.

Met deze nieuwe serie gegoten pannen, kunnen wij voor het eerst echte gietijzeren pannen maken die zó licht van gewicht zijn, dat iedereen er mee om kan gaan. De enige voorwaarde is dat je, in het algemeen gesproken, weet hoe je een koekenpan gebruikt.

De pannen worden gemaakt van exact hetzelfde materiaal als de traditionele zwaardere zand gegoten pannen. De reden dat ze zo licht kunnen zijn is dat ze gegoten worden met een voor pannen gehéél nieuwe techniek, waardoor we nu in staat zijn de pannen veel dunner te maken, met behoud van de zo geroemde goede bak- en braadeigenschappen van gietijzeren pannen en van hun sterkte.

Doordat de pannen zo dun zijn, kunnen ze ook veel sneller verhit worden. Daarom raden we u aan een veel lagere stand aan te houden op uw fornuis/kookplaat dan gebruikelijk. Dit om te vermijden dat het voedsel aan de pan kleeft en om geleidelijk te ervaren welke stand nodig is om met deze pannen te bakken en braden op uw specifieke kooktoestel. Het ene fornuis of kookplaat is krachtiger dan het andere.

Als u een inductie kookplaat gebruikt, bevelen wij aan niet de "boost" knop te gebruiken. Want deze geeft héél snel extreem hoge temperatuur en dat maakt het moeilijk de temperatuur te controleren en de bodem van de pan zou licht convex kunnen worden. De pan zal normaal gesproken zijn vlakke bodem herwinnen als hij weer afgekoeld is, meestal zal zich dit daarna niet herhalen als de pan weer op een normale en langzamere manier verhit wordt. Bedenk dat water koken normaliter de enige echte goede reden is voor het gebruiken van de "boost" knop, ieder ander gebruik van deze extreem sterke manier van verhitten levert wellicht meer problemen op dan voordelen.

Als het voedsel aan de pan kleeft - en er is goede levensmiddelenolie die bedoeld is voor bakken en braden, boter, of een mix van olie en boter gebruikt - is dat vrijwel altijd een kwestie van te hoge temperatuur. Verlaag de hitte radicaal en voer deze geleidelijk op en u bereikt het ideale effect op uw fornuis/kookplaat. Olijfolie is hitte gevoeliger, verbrandt daardoor makkelijker en is gewoonlijk geen optimale bak- en braadolie. Wij raden koolzaadolie en zonnebloemolie of boter aan.

De juiste temperatuur voor het bakken is ca. 185-190°C (365-375°F). Deze temperatuur wordt snel bereikt met een gietijzeren koekenpan. Goed te zien doordat de boter niet meer schuimt en sist en bruin wordt. Dat is gewoonlijk het moment om de temperatuur te verlagen, het voedsel in de pan te doen en het wat te laten afkoelen, om dan indien nodig de hitte wat op te voeren.



De grondstof voor Ultra Light Original is exact hetzelfde als ons traditionele gietijzer. Het concrete verschil is, dat door de nieuwe techniek van gieten onder hoge druk, het materiaal minder poreus is. Dit is ook een belangrijke reden dat de pan sneller reageert op verandering van de hitte instelling van fornuis/ kookplaat en sneller verhit en afkoelt dan een traditionele gietijzeren pan.

Minder poreus materiaal betekent ook dat de pannen minder gevoelig zijn voor afwasmiddel tijdens het afwassen, als dat nodig zou zijn. Bijv. vanwege het bakken met zeer aromatisch voedsel of als er veel kruiden gebruikt worden die gemakkelijk aan het pan oppervlak kleven. Het is echter essentieel dat de pan altijd goed afgespoeld wordt na het gebruiken van afwasmiddel en als er droge plekjes of vlakken zichtbaar zijn in de pan, die altijd pan goed inwrijven met wat levensmiddelenolie. Voor het schoonmaken na normaal gebruik raden wij aan, alleen warm water en afwasborstel te gebruiken en meteen na het koken te drogen met keukenpapier. Laat nooit een gietijzeren pan staan met water erin, want dat betekent een hoog risico op roest en/of geruïneerd voedsel.



MAAK GIETIJZER NOOIT SCHON IN DE VAATWASSER!

De pannen zijn gemaakt om in te koken, bakken, braden. Niet om voedsel in te bewaren, dan bestaat risico van roestvorming. Het voedsel zou dan ook een sterke ijzersmaak krijgen en afhankelijk van hoeveel zuurhoudende ingrediënten u heeft gebruikt kan het ook het olie ingebrande oppervlak teniet doen en de pan zal beginnen te roesten. De procedure om dat te herstellen is tamelijk eenvoudig. Wrijf de losse roest weg (met een staalspons als het een uitgebreide roestaanval is). Spoel het roeststof af en wrijf de pan droog. Wrijf de pan (binnenkant) in met koolzaadolie en zet de pan ca. 1 uur in de oven op ca. 200°C (390°F). Neem de pan uit de oven en wrijf excessieve olie af met keukenpapier, maar let daarbij goed op u zelf niet te branden aan de hete pan. Indien nodig herhaal deze behandeling. Soms kunt u een donkere verkleuring zien op het keukenpapier als u de pan afwrijft. Dit is niets om gealarmeerd over te zijn, het zijn normale roetdelen van het verbrande vet in de pan. Het is op geen enkele manier schadelijk. Mocht u roestplekken hebben in de pan en per ongeluk of uit tijdgebrek er toch in gekookt hebben, dan is dat niet gevaarlijk. Het verhoogt feitelijk het ijzergehalte in het voedsel. Het kan het voedsel een lichte ijzersmaak geven, of het zou het voedsel iets kunnen verkleuren. Niet zo fijn, maar niets om u zorgen over te maken.

De Ultra Light Original pannen het een significant patroon in het pan oppervlak, hetgeen helpt de olie of de boter gelijkmatig in de pan te distribueren.



De stelen en handgrepen van de Ultra Light Original producten zijn stevig vastgeklonken. En geïsoleerd met een silicone coating, waardoor ze gebruikt kunnen worden zonder de handen te branden tijdens het koken. Ze zorgen tevens voor een comfortabele veilige grip. Dit is niet van toepassing na gebruik in de oven, dan zijn de silicone delen ook heet.

De silicone coating kan in de oven gebruikt worden tot een temperatuur van 220°C (425°F).



De Ultra Light Original pannen werken uitstekend op inductie.

De Ultra Light Original pannen zijn licht concaaf aan de onderkant als ze koud zijn. Als ze verhit worden zal de bodem vlak op fornuis of kookplaat staan. Als de pan op fornuis of kookplaat lijkt te wiegelen, zou dat veroorzaakt kunnen zijn door snel of hoog verhitten van de pan. Laat de pan afkoelen en verhit hem dan (langzamer) op een lagere stand. Als zich het probleem blijft voordoen zou het een teken van een probleem met de pan kunnen zijn. In dat geval neem uitsluitend contact op met uw aankoopadres, zodat vastgesteld kan worden of het een probleem is dat onder de garantie valt. Om garantie te claimen is een elektronische kassabon of kopie factuur nodig, waarop gezien kan worden waar en wanneer de pan is gekocht.



De producten hebben een 30 jaar gelimiteerde gietijzer garantie op materiaal- of vakmanschapfouten. De 30 jaar garantie is niet van toepassing op de deksels, stelen, handgrepen, voor welke onderdelen de normale regels voor productgarantie in ieder land gelden.

Op beschadiging veroorzaakt door de gebruiker op een mechanische manier zoals stoten, vallen en dergelijke, ofwel door oneigenlijk gebruik of onderhoud, of het niet onderhouden, is de garantie niet van toepassing.

Als het product op een keramische plaat is gebruikt, is het van vitaal belang, dat de pan niet over het oppervlak van de plaats geslept wordt. Als er per ongeluk een korrel zout achter gebleven is op het glazen oppervlak, zal het krassen in de kookplaat veroorzaken. Het gietijzer zelf zal geen krassen veroorzaken, aangezien het zachter is dan het glas. Zout daarentegen is harder dan glas. Het is ook belangrijk altijd zeker te stellen dat zowel de bodem van de pan als de keramische plaat schoon geveegd zijn om krassen te vermijden.