

Gietijzer inbranden (seasoning)

Seasonen of inbranden van je gietijzeren rooster of Dutch Oven is onmisbaar om er jaren lang plezier te hebben. Je gietijzeren producten blijven in topconditie en jij zet keer op keer een prachtig stuk vlees of vis op tafel!

Met een gietijzeren rooster kan je de befaamde strepen op het vlees krijgen maar je wil natuurlijk niet dat je gietijzeren rooster of Dutch Oven gaat roesten of je eten aanbakt. Om dit te voorkomen moet je jouw gietijzeren producten voordat je ze gebruikt inbranden. Dit wordt ook wel "seasoning" genoemd. Hiermee krijg je een bescherm laagje op jouw gietijzeren rooster of Dutch Oven.

Inbranden / seasoning

Als je net een gietijzeren rooster of Dutch Oven hebt gekocht dan moet deze voor gebruik altijd goed schoon gemaakt worden met heet water. De gietijzeren producten hebben namelijk vanuit de fabriek een soort was laag. Deze moet worden verwijderd voordat je gebruik maakt van je gietijzer. **Gebruik nooit zeep bij het schoonmaken van gietijzeren producten.**

Volg de onderstaande stappen om jouw gietijzer te behandelen.

1. Maak het goed schoon met heet water en daarna goed droog.
2. Verwarm je bbq naar 170 graden, plaats het gietijzeren product ongeveer 30 minuten in de bbq en laat het gietijzer goed heet worden. Door de hitte gaan de poriën van het gietijzer open en kan het vocht verdampen. Dat is heel belangrijk; hoe meer vocht, hoe meer roest!.
3. Laat de Dutch Oven of het rooster afkoelen en spuit het in met een spray of wrijf het in met bijvoorbeeld The Windmill Conditioner, Crisco, kokosvet of rijstolie. Doe dit niet te dik, en vergeet de buitenkant van het gietijzer niet.
4. Als je de Dutch Oven of rooster goed hebt ingesmeerd of gesprayd verhit je de pan tot het begint te walmen. Hierna laat je de Dutch Oven of rooster afkoelen.
5. Herhaal deze stappen minimaal drie keer. Hoe vaker de stappen herhaald worden, hoe mooier het gietijzer wordt. Na het inbranden is het product direct klaar voor gebruik en kan je genieten van je heerlijke gerechten.

Na bovenstaande stappen is de pan goed ingebrand en ben je klaar om er geweldige recepten mee te bereiden. Tip: maak na het gebruik van gietijzeren product deze zo snel mogelijk schoon met water. Gebruik geen zeep! Daarvan gaat de beschermende laag eraf. Voor een nog betere bescherm laag, kan je het gietijzeren product na de eerste paar keer nogmaals invetten