

DE BASIS · LES BASES

Koken met gietijzer

Cuisiner à la fonte

Een gietijzeren pan kookt anders dan een gewone anti-aanbakpan — en dat is juist goed! De meest gemaakte fout? Koken op te hoog vuur.

Une poêle en fonte cuit différemment d'une poêle antiadhésive classique — et c'est tant mieux ! L'erreur la plus fréquente ? Cuire à feu trop vif.



KLAAR VOOR GEBRUIK · Prêt à l'emploi

1

Lodge gietijzer is al ingebrand en direct klaar voor gebruik: uit de doos → afspoelen → drogen → koken maar.

La fonte Lodge est déjà culottée et prête à l'emploi : sortez-la de la boîte → rincez → séchez → et c'est parti.

HET GEHEIM · LE SECRET

Gietijzer houdt de warmte vast als geen ander materiaal. Je hoeft het vuur dus niet hoog te zetten — **hoger dan middelhoog vuur is nooit nodig**. Verwarm rustig voor, wees geduldig en pas de temperatuur gerust aan.

La fonte retient la chaleur comme aucun autre matériau. Inutile de monter le feu — il n'est jamais nécessaire de dépasser le feu moyen. Préchauffez doucement, soyez patient et ajustez la température au besoin.

WAT IS SEASONING? *Qu'est-ce que le culottage ?*

Seasoning is olie die op het gietijzer is ingebrand. Het geeft de pan zijn zwarte patina, vormt een natuurlijke antiaanbaklaag en beschermt tegen roest. Een goed ingebrande pan gaat generaties mee.

Le culottage, c'est de l'huile cuite sur la fonte. Il donne à la poêle sa patine noire, forme un revêtement antiadhésif naturel et protège de la rouille. Une poêle bien culottée dure des générations.

KOOKTIPS *Conseils*

1

Verwarm de pan geleidelijk voor op een pit die ongeveer even groot is als de bodem.

Préchauffez progressivement sur un feu de taille similaire à la poêle.

2

Begin met olie; voeg boter pas toe vlak voordat het eten in de pan gaat.

Commencez par l'huile, ajoutez le beurre juste avant les aliments.

3

Gebruik een pannenlap — de hendel wordt heet.

Utilisez une manique — la poignée devient brûlante.

DAGELIJKS ONDERHOUD · AU QUOTIDIEN

Schoonmaken in 3 stappen

Nettoyer en 3 étapes



1 WASSEN · LAVER

Was met warm water en een beetje afwasmiddel. Schrob met een stevige borstel of schuurspons.

Lavez à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une brosse à poils durs.

2 DROGEN · SÉCHER

Droog direct en volledig af met een keukenrol of pluisvrije doek.

Séchez aussitôt et entièrement avec de l'essuie-tout ou un chiffon non pelucheux.

3 OLIËN · HUILER

Wrijf een dun laagje olie over het hele oppervlak met een stukje keukenrol.

Appliquez une fine couche d'huile sur toute la surface à l'aide d'un essuie-tout.

✓ WEL DOEN · À FAIRE

Afwasmiddel mag — modern afwasmiddel is niet sterk genoeg om de seasoning te verwijderen.

Le liquide vaisselle est permis — le liquide vaisselle moderne n'est pas assez puissant pour retirer le culottage.

Staalwol alleen om roest te verwijderen.

La laine d'acier, uniquement pour la rouille.

Was je pan altijd met de hand.

Lavez toujours la poêle à la main.

✗ NIET DOEN · À ÉVITER

Niet laten weken in water.

Ne pas laisser tremper dans l'eau.

Niet in de vaatwasser.

Pas de lave-vaisselle.

Niet aan de lucht laten drogen.

Ne pas laisser sécher à l'air libre.

ROEST VERWIJDEREN · ÉLIMINER LA ROUILLE

Roest overkomt de beste.

La rouille, ça arrive aux meilleurs.

Soms ontstaat er roest — en dat is helemaal niet erg! Je lost het eenvoudig thuis op.

Parfois la rouille apparaît, et ce n'est pas grave ! Cela se répare facilement à la maison.

1 ROEST VERWIJDEREN

Retirer la rouille

Gebruik de **Lodge Rust Eraser** op een droge, koude pan. Geen eraser? Schrob met staalwol in warm sop. Spoel en droog goed af.

Utilisez la Lodge Rust Eraser sur une poêle sèche et froide. Pas d'éraseur ? Frottez à la laine d'acier dans l'eau savonneuse. Rincez et séchez bien.

2 OLIËN

Huiler

Breng een heel dun laagje olie aan, binnen én buiten. **Bij lichte roest ben je nu klaar.**

Appliquez une fine couche d'huile, intérieur et extérieur. En cas de rouille légère, c'est terminé.

3 OPNIEUW INBRANDEN

Culotter à nouveau

Oven op **232–260 °C**. Pan ondersteboven op bovenste rooster, 1 uur bakken, in de oven laten afkoelen.

Uniquement si forte rouille — four à 232–260 °C, à l'envers sur la grille du haut, 1 h, refroidir dans le four.

ALLEEN BIJ HEVIGE ROEST