

Plaatstaal

De plaatstalen pan: ideaal om te braden, te grillen, goudbruin te bakken (steaks, omeletten, pannenkoeken...).

Tips:

De pan voor het bakken goed voorverwarmen.

Na gebruik geen etensresten in de pan laten liggen.

Eerste gebruik :

Een goede plaatstalen pan is een “zwarte” pan, die na enkele keren gebruik deze kleur krijgt. Hierdoor kan men met heel weinig vet bakken.

Bij het eerste gebruik, raden wij u aan schillen van bv aardappelen of andere groentes, met een beetje vetstof aan te bakken in de pan. Vervolgens alles in de vuilnisbak werpen.

Afwassen met een beetje lauw water. En afdrogen met bv keukenpapier. Nu is uw pan klaar voor gebruik.

Onderhoud:

Opdat de pan haar eigenschappen zou bewaren en ze niet zou roesten, dient u ze met warm water zonder afwasmiddel schoon te maken. Daarna onmiddellijk afdrogen met bv keukenpapier. Ze eventueel met olie insmeren en op een droge plaats opbergen.

Indien u door onoplettendheid de pan laat roesten, deze met warm water en eventueel met een schuurspons schoonmaken en uw pan opnieuw zwarten (olie bakken).

Technische kenmerken:

- De “blauwe” plaat (serie Force Bleu, La Lyonnaise) is niet van geschilderd of bekleed plaatstaal. Het staal is gewoon thermisch behandeld, waardoor het een blauwe schijn krijgt en het voor gebruik voorlopig beschermd wordt tegen roesten.

- Het extra stevige staal (serie Carbone Plus) is aangepast aan de grote thermische vermogens van professionele keukens en is geschikt voor intensief gebruik. De dikte zorgt voor een uitstekende verspreiding van de warmte.

De extra sterke stelen van bandstaal of inox/rvs zijn stevig vastgeklonken of gelast.

De “Franse” ronding van de plaatstalen greep laat een optimale en moeiteloze grip toe, zowel met de goede kant boven als met de goede kant onder.

De inox/rvs grepen zijn hol of “koud”. Deze liggen eveneens zeer goed in de hand.

Echtheid:

De echte “lyonnaisepannen” hebben een heel bijzondere vorm. Ze hebben hoge, verwijde en bolle randen zonder scherpe hoeken, waardoor men het eten uit de pan gemakkelijk op een bord of schotel kan laten glijden.

Hittebronnen:

Alle vuren, met inbegrip van inductie (behalve “LA LYONNAISE”)