

BEHANDELEN VAN GIETIJZEREN ACCESSOIRES EN ROOSTERS

Al ons gietijzer is *pre-seasoned* en dus al voorbehandeld met natuurlijke oliën. Toch raden we aan om je gietijzer nog een extra behandeling te geven. Dit kan vóór het eerste gebruik, maar ook perfect op een later moment.

Een bijkomende behandeling zorgt voor een sterkere beschermlaag tegen roest. Bovendien wordt het gietijzer aangenamer in gebruik, zeker wanneer je het eerst licht opschuurt met fijn schuurpapier.

UITGEBREIDE BEHANDELING

Stap 1

Steek de kamado aan (met hitteschilden) en breng hem op een temperatuur van 200°C.

Stap 2

Verwijder eventueel loszittende roest met een Messing BBQ Borstel of een Cast Iron Scrubber.

Gebruik de Messing BBQ Borstel voor roosters.

Gebruik de Cast Iron Scrubber voor bakplaten, pannen, wokken of Dutch Ovens.

Tip: Bij nieuw gietijzer is het aan te raden om het oppervlak licht op te schuren met fijn schuurpapier.

Stap 3

Plaats het gietijzer in de kamado en laat het 5 minuten opwarmen.

Stap 4

Open de kamado en spuit de Cast Iron Care Spray op een doek. (Je kan de spray ook rechtstreeks op het gietijzer aanbrengen, maar dan moet je de accessoires uit de kamado halen.)

Wrijf het gietijzer volledig in en veeg daarna overtollige olie weg met een droge doek. Er mag slechts een zeer dun laagje olie achterblijven.

Een te dikke laag resulteert in een blinkende, plakkerige afwerking.

Tip: Plaats pannen of kommen altijd ondersteboven in de kamado.

Stap 5

Laat het gietijzer gedurende 1 uur inbranden in de kamado op 200°C.

Stap 6

Herhaal stap 4 en 5 nog 3 à 4 keer. Hoe meer lagen je aanbrengt, hoe beter het eindresultaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

Stap 1

Steek de kamado aan en laat het rooster of accessoire mee opwarmen.

Stap 2

Reinig het rooster vóór het bakken met een Messing BBQ Borstel.

Stap 3

Voor het bakken gebruiken we arachideolie om roosters en accessoires te behandelen. Zo kan je besparen op de Care Spray.

De handigste manier is om een knijpflesje te vullen met arachideolie. Breng wat olie aan op keukenpapier en wrijf hiermee het rooster of accessoire in. Op deze manier reinig en bescherm je het gietijzer vóór gebruik.

Stap 4

Na het bakken herhaal je dit proces, maar gebruik je de Cast Iron Care Spray.

Stap 5

Laat het rooster of accessoire na het insmeren in de restwarmte van de kamado liggen zodat de natuurlijke olie kan inbranden.

🔗 Pannen, Dutch Ovens, wokken en ander gietijzer hoef je niet af te wassen met zeep.

