

50970 NL

DUTCH-OVEN DOORBAKKEN

Voordat u de Dutch oven voor het eerst gebruikt, moet u hem goed doorbakken. Dit creëert een zogenaamd patina. Dit werkt als een antiaanbaklaag en zorgt voor een speciale smaak.

- Bakken kan op het fornuis, in de oven of op de grill met behulp van olie of aardappelschillen en zout.

- Maak de Dutch oven voor het bakken grondig schoon met afwasmiddel en een ruwe spons om de corrosiebescherming en productieresten grondig te verwijderen.

1. Verwarm de dutch-oven op het fornuis of de grill.
2. Verhit de olie gelijkmatig in de pan en in het deksel. Voeg de aardappelschillen en het zout toe.
3. Bak de aardappelschillen tot ze heel erg geroosterd zijn. Wanneer de aardappelschillen bijna verkoold zijn (de bodem van de pan moet zwart van kleur zijn), haal de dutch-oven van het vuur en laat afkoelen.
4. Herhaal het proces verschillende keren, om een doorlopend patina te vormen.

-De olie rookt heel erg! Ventileer goed tijdens het bakken en houd de dutch-oven altijd in de gaten.

- De dutch-oven wordt en blijft erg lang heet! Bak niet op de inbranden op de hoogste stand. Verhit langzaam de olie en de aardappelschillen.

- Maak de pan en het deksel na het bakken alleen schoon met water, gebruik geen schoonmaakmiddelen. Niet reinigen in de vaatwasmachine. Schoonmaakmiddelen kunnen het natuurlijke patina beschadigen.

HSP Hanse Shopping GmbH
Im Hegen 1 • 22113 Oststeinbek • Deutschland

