

# Alles over plaatstalen pannen

Steeds meer koks stappen over van aluminium pannen met een anti-aanbaklaag, naar pannen zonder anti-kleeflaag. De reden hiervoor is dat de pannen zonder anti-kleeflaag duurzamer zijn en beter voor de gezondheid. Eén van de populairste pannen zijn de plaatstalen (koolstofstalen) pannen. Maar wat zijn dit precies voor pannen?

Hieronder zullen we uitleggen waar ze precies van gemaakt zijn, waarvoor je ze kan gebruiken en hoe je ze het beste gebruikt. Ook geven we seasoning/inbrand- en onderhoudstips.

## Gemaakt van puur ijzer

Een van de belangrijkste verschillen is het materiaal waarvan deze pannen zijn gemaakt. De meeste pannen worden gemaakt van aluminium. De pannen zijn echter gemaakt van plaatstaal met een hoog koolstofgehalte. Dit heeft een aantal belangrijke voordelen, maar ook een aantal nadelen.

## Voordelen van plaatstaal

Plaatstaal is simpel gezegd staal zonder toevoegingen. Zo wordt er geen extra materiaal toegevoegd en heb je dus een pan die 'puur natuur' is. Zo hoef je dus niet bang te zijn dat er tijdens het koken vreemde stoffen in je eten terecht komt. Sterker nog, bij het gebruik van deze pannen krijg je een extra portie ijzer binnen. Je kunt dus eigenlijk wel zeggen dat deze pannen gezond voor je zijn en bijdragen aan een gezonde leefstijl.

## Nadelen van Plaatstaal

Plaatstaal is wel zwaar. Gemiddeld zal een pan van plaatstaal ten opzichte van een aluminium pan 2 keer zo zwaar zijn. Voor mensen die (snel) last hebben van hun polsen of niet zwaar kunnen tillen, is de pan niet erg geschikt. Een anders nadeel is dat plaatstaal kan gaan roesten. Dit is makkelijk te voorkomen maar vergt wel enig onderhoud.

## Waarom een plaatstalen pan

Een plaatstalen pan kan gebruikt worden op hoog temperaturen. Je kunt zo vlees snel en perfect dichtschroeien voor een perfect gekarameliseerde korst. Ook gebakken aardappels of een spiegel eitje krijgen een lekker krokant korstje.

Omdat de pan tegen hoge temperaturen kan, kun je het vlees na het dichtschroeien in de oven met de pan na garen. Zo heb je dus geen speciale ovenschaal nodig en dat scheelt weer afwas.

## Natuurlijke anti-aanbak

Heeft een carbonstalen pan een anti-aanbaklaag? Ja en nee. Dat lijkt misschien een vreemd antwoord, maar we leggen het je uit.

De pan heeft geen kunstmatige anti-aanbaklaag (een laag die op of in de pan wordt geplaatst en zo als bescherm laag op de pan zit). Als je deze pan koopt, dan koop je dus een pan zonder anti-kleeflaag, dit blijft echter niet zo!

Het plaatstaal waarvan deze pan is gemaakt heeft namelijk (net als gietijzer) een andere belangrijke eigenschap. Als je de pan voor en na het gebruik insmeert met olie, zal deze zich hechten aan de pan. Deze laag zal, hoe meer je de pan gebruikt, dikker en gladder worden.

Zo ontstaat er dus een natuurlijke (en gezonde) anti-kleeflaag. Deze pan groeit met jouw kookkunsten mee en zal alleen maar beter gaan bakken. De olie zorgt er ook voor dat de pan niet gaat roesten.

## Pan inbranden

Na aanschaf van de pan raden we je aan om deze eerst grondig schoon te maken met een spons en/of borstel onder heet water. Droog de pan daarna goed af en plaats de pan op het fornuis. Doe een laag plantaardige olie (arachideolie of zonnebloem, geen olijfolie, want dit verbrandt) in de pan en plaatst het op een niet te hete warmtebron (inbranden niet op inductie). Wacht tot de olie walmt, doe de warmtebron uit en laat de pan afkoelen. Smeer met een keukenpapiertje de overgebleven laag olie over de hele pan. De pan zal nu wat donkerder worden (het krijgt een patinalaag) en is nu klaar voor gebruik. Eventueel kun je dit proces een aantal keer herhalen voor een betere laag. Hierbij geldt dat de patinalaag elke keer donkerder wordt.

## Oppassen met schoonmaken

Zoals we al eerder beschreven kan de pan gaan roesten. Deze mag dus niet in de vaatwasser. Ook wassen met (afwas)zeep is af te raden. Net zoals zeep tijdens het afwassen de olie van je pannen verwijderd, zal deze zeep dat ook doen met de olie die je er net hebt ingebrand. Mocht dit gebeuren, dan zou je deze weer opnieuw moet opbouwen.

## Hoe maak je de pan schoon

De beste manier om de pan goed schoon te maken is door deze met een borstel schoon te spoelen onder heet water. Na het wassen moet je de pan goed drogen en verzorgd worden met een druppel olie die over de pan wordt uitgesmeerd met keukenpapier.

## De pan is erg vies of stinkt

Heb je vis of een ander sterk ruikend ingrediënt gebruikt? Dan kan het zijn dat normaal wassen de geur niet verwijderd. Om nare geurtjes te verwijderen doe je wat zout in de pan en warm je hem op totdat hij heet is. Als het zout alle geur heeft opgenomen, kun je het zout weggoien en de pan opnieuw insmeren.