

# ONDERHOUD PHANTOM PANNEN:

THE BASTARD

De Phantom oppervlakte behandeling maakt de pan in principe geschikt voor de vaatwasser.

Maar een echte Bastard wast het gewoon met de hand af. Door de Phantom Frypan vet te houden in licht in te bakken krijg je het beste resultaat. Mocht de pan per ongeluk in de vaatwasser zijn beland is dit geen enkel probleem. Opnieuw licht inbakken en je kan weer verder met het bereiden van epische gerechten!

## 1 SCHOONMAKEN

Liefste niet met zeep, deze smaak kan in de pan trekken. Gebruik eventueel een schuurspons of staalwol, maar pas op dat je de pan niet beschadigt

## 2 GOED DROGEN

Droog de pan goed af, deze moet helemaal droog zijn voor het inbranden. Laat voor de zekerheid de pan nog even op het vuur staan om helemaal uit te drogen.

## 3 OLIE AANBRENGEN

Breng een dun laagje neutrale olie (bijv. arachide-, zonnebloem- of lijnzaadolie) aan op de pan. Het is beter om meerdere dunne lagen te gebruiken dan minder dikke lagen.

## 4 VERWARMEN

Stook de pan heet op, totdat de olie begint te walmen. Laat de pan dan nog even staan totdat de olie is opgelost en de pan weer droog is.

## 5 AFKOELEN

Haal de pan van het vuur en laat deze helemaal afkoelen.

## 6 HERHALEN

Maak nu de pan goed schoon met heet water (geen zeep). Herhaal de stappen een aantal keer. Hoe vaker je deze stappen herhaalt, des te beter word je patina.

Let op:

Was de pan na het inbranden niet af met zeep, de zeep verwijdert namelijk de patina. Wanneer de pan met zeep is afgewassen zul je merken dat je producten weer aanbakken in de pan. Maak de pan dus volledig schoon en herhaal het inbrand proces.

THE BASTARD

200°FAHRENHEIT BV. IR. LELYWEG 8, 2031CD HAARLEM - THE NETHERLANDS  
INFO@THEBASTARD.NL | WWW.THEBASTARD.COM