Støbejern – vejledning til vedligeholdelse af støbejernsgryder og pander

Støbejern Guide. I denne guide kommer jeg ind på, hvordan du bruger dit støbjerns grej best muligt til madlavning på grillen. Og hvordan de rengøres rigtigt og vedligeholdes løbende.

For passer du godt på dit støbejernsgrej holder det resten af livet og meget længer.

Det er faktisk ligemeget om du bruger dit Støbejern på grillen eller ind i køkken. For det er altid en fornøjelse at arbejde med Støbejern. Støbejern leder og fordeler varmen lige over hele overfladen. det vil sige man har seriøst nærmest ingen hot spot. i en støbejerns pande eller gryde. Derudover er det en ren fornøjelse at arbejde med støbejern og man får en helt fantastisk smags oplevelse og holdbarhed.

Hvorfor bruge Støbejern på grillen

Jeg vil lige komme med de enkelte argumenter hvor jeg elsker at bruge det tunge udstyr isted for lette alluminiumsgryder og pander på grillen og i køkken.

- Støbejern har i dennes egenskab en NON STIK-BELÆGNING som kan genskabes igen og igen.
- Støbejern har en fantastisk varmefordeling og opbevaring.
- Støbejens gryder og pander kan opvarmes til meget høje temperature uden at de bliver skæv eller tager skade.
- Støbejern kan benyttes direkte på rødglødende grillkul, grillbriketter eller direkte i et varmt bål. uden at tage skade.
- Man kan nærmest tilberede alt i støbejernsgryder eller pander.
- Og det allerbedste er at de er nærmest unkaputtbar hvis man passer på det.

Støbejern Non Stik Belægning

Overfladen af alt ??støbejern består af mikroskopiske små huller. Når olien

opvarmes på overfladen, binder olien sig til de små huller og skaber en glat plastlignende overflade. Denne reaktion betegnes som polymerisering, men går under ”non stick-belægning” i almindelig tale.

Denne belægning kan nedbrydes eller opbygges over tid. Når belægning begynder at blive mat, og du ved normale temperaturer oplever, at maden sætter sig fast, er det et typisk tegn på, at du bør indbrænde dit støbejern på ny.

Sådan mister støbjern dennes NON Stik belægning

- Overdreven rengøring (ståluld) og brug af opvaskemiddel.
- Rustdannelse. Det sker typisk når støbejernet bliver sat væk uden grundig aftørring og pleje.
- Tilberedning af meget sure fødevarer som fks. Oksekød, Svinekød eller Æg.

Heldigvis er det aldrig for sent til at genoprette belægningen på ens Støbejern!

Sådan indbrænder du Støbejern bedst

Nærmest alle støbejernsgryder og pander kommer idag indebrændt fra deres producent. Dog holder denne ikke særlig længe høstsandsynlig ikke engang til du er færdig med din første mad tilberedning.

Derfor anbefaler jeg at du altid virkelig altid når du køber nogle støbejern ligegyldig om det er en stegepande, en støbejernsgryde. Eller en støbejernsplade, eller grillriste til din nye grillen at brænde den mindst en ekstra gang ind. Det skader ikke at ligge et eller flere lag på dit nyt Støbejerns grej.

Har du allerede nogle støbejern, hvor belægning er slidt ned eller det allerede er begyndt at ruste. Ingen problem det kan blive lige så godt som ny.

Du skal bruge følgende redskaber:

- Mild Opvaskemiddel
- Ståluld
- Fnugfri klud
- Støbejerns plejemiddel eller umættet olie (rapsolie)
- Aluminiumsfolie

Hvilken Olie til indbrænding

Der findes mange holdninger og meninger om hvordan man gør det bedst. I gamle dage har man simpelthen brugt svinefedt. Det var billigt og man kunne skaffe det allesteder. I dag er man blevet lidt kloger hvad det angår for ser man på det fra den molekylært perspektiv er det mindre ideelle.

Hvis man ikke har lyst til at lave sit eget Støbjerns plejemiddel som faktisk er ret nemt at fremstillet. Man behøver kun rapsolie, linolie og bivoks. Den helt nøjagtige opskrift finder du her inden længe:

Støbejern indbrænding trin for trin

Jeg har købt den her gamle Æbleskive pande på loppemarked og som i kan se kræver den til en kærlig hånd. I de følgende skridt viser jeg jer hvordan den bliver som ny igen.

1.Rengøring

Kom lidt vand på dit ståluld og kom en dråbe opvaskemiddel på. Derefter

skrubber hele støbejernspanden eller gryden: top, bund, sider og håndtag – det hele.

Hvis dit støbejern har nogle rustne pletter, skal du sørge for at skrubbe dem ned til det blotte metal. Når du er færdig må der ikke være nogle som helst rust tilbage på panden eller gryden.

JA det er rigtigt at man normalt ikke burde anvende opvaskemiddel i den daglige rengøring af ens støbjern.

Men når det gælder genopbygning og renovering af ens støbjern er det fint med en lille dråbe sæbe.

NAPOLEON

NAPOLEON

2. Skyl med klart vand og tør godt efter

Skyl nu dit Støbejern og tør den godt af. Det er vigtigt at støbejernet er helt tørt. Hvis det er fugtigt, eller du har svært ved at få panden- gryden helt tør, skal du

placere den på en varmekilde over middel varme, indtil alt vand er fordampet.

Det er meget Vigtigt, at dit støbejern er helt tørt inden vi går vider til næste trin.

3. Indsmøring af dit Støbejern i Olie

Når gryden er helt tør og afkølet, skal støbejernet gnides ind i olie. Olien skal fordeles med en fnugfri klud i et tyndt lag igen helevejen rundt: top, bund, sider og håndtag. Derefter skal du tørre alt overskydende olie af . Fordi det overskydende olie, kan blive klæbrig efter opvarmningen, og det er ikkelige frem det vi ønsker! Dit Støbejern skal se nærmest tørt ud, når du er færdig med dette trin.

NAPOLEON

NAPOLEON

4. Indbrænding

Nu skal dit Støbjern i Grillen. Den varmer du op til 230 grader og indirekte varme. Med fordel kan du lægge det på hovedet så det overskydende olie på den

måde kan løb af. Det er også en god idee at ligge en alubakke under dit Støbejerns udstyr, så det overskydende olie ikke drypper ned i brænderne eller kullene. Dit Støbejernet brændes nu af i 1 time ved 230 grader.

5. Afkøling

Efter 1 time ved 230 grader. slukker du grillen uden at åbne låget. Når grillen er afkølet kan du fjerne dit Støbjerns grej.

6. Gentagelse

Og så kommer det værste nu skal du gentage det hele fra trin 3 til 6 mindst 3 gange. “helst fleregange”

Du kan se det på dit støbejern, NON Stik overflade bliver helt blank sort.

Sådan ser den færdige Æbleskivepande ud efter rengøring og indbrænding

Madlavning i støbejern

Den nemmeste måder at opretholde belægningen på ens støbejern, er ved at lave mad med det regelmæssigt.

Men før du begynder at få glæde af at lave mad i dit støbejern, er der få ting, du bør have for øje.

Forvarm

Støbejern tager længere tid at varme op end andre typer af dit køkkengrej. Så før du kaster dig ud i at lave mad, er det en god ide at forvarme din støbejernsgrej. Forvarmning vil også hjælpe med at forhindre, at dine råvarer brænder sig fast under madlavningen i din pande eller gryden.

Brug af Fedtstof

Brug lidt fedtstof under tilberedningen. Afhængigt af hvad du vil tilberede, så bør du komme en lille smule fedtstof, især til retter med æg og kød i din Støbejernspande eller gryde.

Metalredskaber kan bruges

Medmindre man er rigtigt voltige foranlagt, vil metalredskaber ikke beskadige belægningen af dit støbejern. Dog vil jeg til enhvertid anbefel at bruge Madlavningredskaber af træ i ens Støbejern.

Undgå at bruge sure fødevarer

Men det er nemmer sagt end gjort for bruger man ens Støbejern til at lave simreretter med eksempelvis vin, oksekød mere. ***Ved at klikke her finder du en liste over Sure Fødevarer***. Over tid vil disse syrer fra fødevarer begynde at nedbryde støbejernets belægning. Og så skal det indebrændes igen.

SÅDAN RENGØRES DIT STØBEJERN.

Det bedste tidspunkt at rengøre dit støbejern på, er når det ikke er helt afkølet endnu. En lun pande eller gryde gør rengøringen meget meget lettere. Hvis dit Støbejern er kølet helt ned, skal du ikke være bekymre dig. Du hælder lidt vand i din pande eller gryde og varmer den op igen.

- Der er mange misforståelser og ikke mindst myter. Når det kommer til rengøring af støbejern.
- Hvis du bruger opvaskemiddel med mode, skader det ikke dit støbjern. Din belægning vil ikke tage skade og det skyldes, at belægningen ikke består af olie længere.
- Olien har nemlig gennemgået en kemisk reaktion og er nu en polymeriseret blødgjort belægning. Så en lille smule sæbevand vil ikke vaske belægningen væk. Men sæbevand er heller ikke altid nødvendigt. Varmt vand er ofte alt, hvad jeg selv bruger, når det gælder rengøring af mit støbejern.
- Brug en blød børste og den hårde side af en grydesvamp, tilsæt lidt groft kokkesalt. Så får du som regel selv de svære og hårdtbrændte madrester. af dit støbejern.
- Skyl derefter af og tør grundig efter. Det er vigtigt at du sikre, dig at din støbejernspanden eller gryden er helt tør. Selv en mindste dråbe vand kan resultere i rustdannelse.

Sådan opbevarer du dit støbejern sikkert

Hvis dit støbejern har en rigtig god belægning, så er det fint at opbevare det efter

vask og tørring.

Men hvis du vil gå all in og du mener at dit støbejern yderligere kan bruge den sidste pift kan du gøre følgende:

- Tør indersiden af ??panden af, med et meget tyndt lag olie.
- Placer derefter din pande- gryde på en varmekilde og varm den forsigtig op.
- Når den begynder at ryge. Slukker du for varmen og lader den afkøle.

På den måde sikre du at dit støbejern har fået den rette pleje og er mere end kampklar til den næste udfordring. Derudover undgår du samtidig at olien bliver harsk.

-

BBQ Sets

10 Products

▪

BBQ Saucer

6 Products

▪

BBQ Krydderier

25 Products