

DE BESTE ROESTVRIJSTALEN BAKPAN

Een roestvrijstalen pan is om verschillende redenen de eerste keuze om in te bakken. Ze is 100% vrij van PFOA en PTFE en laat bakken op hoge temperaturen toe. Maar er zijn nog een tal van voordelen. We lichten ze graag toe.



Het ultieme bakresultaat

Het grootste voordeel van een roestvrijstalen bakpan is het bijzonder effen bakoppervlak. De ingrediënten maken er goed contact mee. Dat bevordert het karamelliseren van de suikers en het korsten van eiwitten en gluten. Allemaal gewenste reacties, want dit zijn de smaakbommetjes die het verschil maken. De bijbehorende bakresten vormen de basis van je onweerstaanbare jus of stoofschotel.

Een roestvrijstalen bakpan is een kleeftan

In een roestvrijstalen bakpan kleven de ingrediënten sneller en meer aan de bodem. Of – om precies te zijn – de suikers, gluten en eiwitten in die ingrediënten. Wanneer je bijvoorbeeld eiwitrijke ingrediënten in een roestvrijstalen pan bereidt, krijgen ze een lekker krokant jasje. Wist je dat er ook heerlijke veganistische alternatieven zoals seitan bestaan, die zeer rijk zijn aan proteïnen en dus perfect geschikt voor een kleeftan?

Daarnaast wordt het bakproces beïnvloed door het gebruik van vetstoffen en door de temperatuur. Als je met deze gegevens bewust aan de slag gaat, ben je goed op weg om een echte chef te worden.





Robuust en bijna een batterij

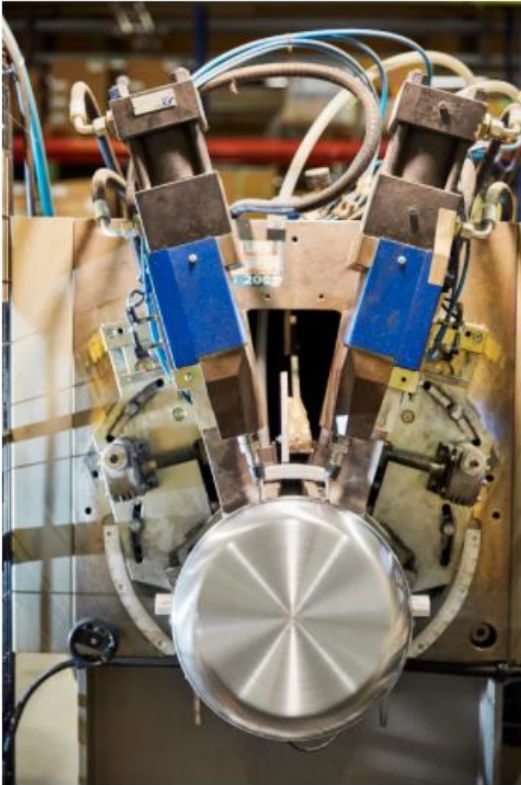
De roestvrijstalen bakpan van Demeyere zijn meestal zwaarder, door het materiaal en de [5 of 7 lagen](#) constructie. Ze vragen wat meer kracht in de pols, maar als je ze vlot kan hanteren zijn ze een echte aanrader. Hun gewicht representeert hun solide massa. Zie het als een batterij. De roestvrijstalen pan wordt door je kookfornuis opgeladen met hitte en geeft die gelijkmatig en constant weer af. Hierdoor geniet jij van perfecte korsting, heerlijke karamellisatie en de controleerbaarheid van het bakproces.

Geschikt voor alle fornuizen én de oven, ook onder de grill

Je kan elke Demeyere roestvrijstalen bakpan gebruiken op elk type fornuis, inclusief inductie. Meer nog: aangezien roestvrij staal zoveel warmte aankan, mag je bakpan ook in de oven en zelfs onder de extreme hitte van de grill.

Enkel de afmeting van je oven beperkt misschien de mogelijkheden. [Maar ook hier heeft Demeyere een oplossing voor.](#)





Duurzamer en beter voor het milieu

Een roestvrijstalen bakpan gaat bij normaal gebruik een leven lang mee. Topinvestering. Ook omdat de ecologische voetafdruk van een roestvrijstalen bakpan een pak kleiner is dan elke antikleefpan.

Net omdat roestvrij staal zo lang meegaat en de productie minder grondstoffen vereist. Bovendien produceren wij – als een van de weinige kookgereifabrikanten – de meeste van onze producten nog steeds in België. Bij ons koop je lokaal.

Kortom ...

Bij Demeyere zijn we ervan overtuigd dat een bakpan in roestvrij staal je eerste keuze is voor bijna alle bereidingen. Bakken in zo'n pan is met een beetje oefenen voor iedereen haalbaar en het resultaat is niet te evenaren. Wil je magere ingrediënten bereiden of met weinig tot geen vetstof aan de slag? Dan kan een degelijke antikleefpan een bijkomende oplossing bieden.