Souk Tajine
سوق طاجين

Beste Souk klant,

Wat leuk dat je één van onze unieke Kooktajines hebt aangeschaft!

We willen natuurlijk dat je met de tajine veel kookplezier zult ervaren. Op deze kaart vind je daarom alle informatie die je nodig hebt, voor je begint met het koken in de tajine.

Wanneer je de tajine wilt gaan gebruiken, is het van groot belang dat je het van te voren 24 uur in water zet. Bij tijdgebrek op zijn minst 8 uur. Op die manier kan het aardewerk al het vocht opnemen, waardoor je voorkomt dat er tijdens het verhitten scheuren of barsten in de tajine ontstaan. Herhaal dit proces wanneer er langere periodes niet gekookt is in de tajine. 8 uur in het water is dan genoeg.

De tajine kun je op gas, inductie, een keramische plaat of in de oven gebruiken. Bij gebruik op inductie of een keramische plaat dien je wel gebruik te maken van een inductie adapter.

Gebruik de tajine op een laag tot medium hitte niveau. Dit is goed voor het bereidingsproces en je voorkomt hiermee dat de tajine gaat barsten.

Het koken in de tajine kan beginnen! Heel veel kookplezier!

Souk Tajine

سوق طاجين