

Gebruiksaanwijzingen voor gietijzer

Hartelijk dank voor het aanschaffen van de poffertjespan van Kicinn. Wij wensen je heel veel plezier met jouw bestelling. De poffertjespan van Kicinn gaat bij goed onderhoud een leven lang mee. Neem voor veilig en correct gebruik van de poffertjespan de basisregels in acht die in deze gebruiksaanwijzingen worden benoemd.

Gebruik

- Gietijzeren kookgerei van Kicinn zijn geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief gas, elektrische of halogeenkookplaten, kermische kookplaten, inductiekookplaten en ovens.
- **Waarschuwing!** De pannen zijn geheel van gietijzer gemaakt. Dit betekent dat de gehele pan heet wordt bij gebruik. Houd daarom altijd kinderen op afstand en gebruik beschermende materialen die voldoende dik zijn voor het beetpakken van de pan wanneer deze heet is
- **Belangrijk!** Op kookplaten met een glazen bovenkant moet je de pan steeds optillen en **nooit** verschuiven. Schuiven van de pan kan zowel het glas als de bodem van de pan beschadigen
- Bedek de volledige bodem met water, boter of een plantaardige olie. Zorg ervoor dat de pan niet droog kookt, dit kan je pan beschadigen. Omdat gietijzer de hitte opbouwt en vasthoudt, hoef je de pan niet constant op de hoge stand te laten staan.
- Gietijzer is bros materiaal, het vallen van de pan kan leiden tot barsten.

Reiniging en onderhoud

De Poffertjespan van Kicinn is al voor jou ingebrand. Het inbranden zorgt voor een beschermlaag zodat vocht niet tot het gietijzer kan doordringen. Vocht veroorzaakt namelijk roestvorming. Om de beschermlaag te behouden dien je deze te vernieuwen wanneer nodig of om de beschermlaag te verbeteren. Hoe vaker de poffertjespan ingebrand wordt, des te beter de 'anti-aanbaklaag' zal worden. Dit zorgt ervoor dat je nauwelijks onderhoud hebt aan de pan en vrijwel perfecte poffertjes kunt bakken. De instructies worden hieronder weergegeven.

Inbranden

1. Verwarm de oven op 180 graden
2. Wrijf de pan, zowel aan de binnen- als buitenzijde in met een laag plantaardige olie (geen olijfolie)
3. Plaats de pan omgekeerd in de oven en laat 1 uur staan (er kunnen door de olie walmen ontstaan)
4. Laat de pan afkoelen in de oven
5. Je pan is nu klaar voor gebruik, bakken maar!

Reinigen

1. Laat de pan afkoelen na gebruik
2. Reinig de pan met heet water en een zachte afwasborstel. Gebruik nooit afwasmiddel
3. Droog de pan direct af met een zachte doek. De pan nooit onder water laten staan
4. Wrijf de pan in met een dunne laag plantaardige olie (geen olijfolie).
5. Bewaar de pan op een droge plek

Roest

Het is mogelijk dat er roestvorming op de pan ontstaat. Geen paniek, dit kun je zelf verwijderen door met een spons of fijn staalwol de plekken voorzichtig weg te schuren. Hierna dien je de pan goed schoon te maken en vervolgens een nieuwe 'anti-aanbak' aan te brengen (zie inbranden).

Wij willen jou veel kookplezier wensen met jouw poffertjespan !

