

## **Warmtebron**

\* Gietijzeren kookgerei is zeer veelzijdig omdat het kan worden gebruikt op alle warmtebronnen, open vuur, gas, elektrisch, keramiek en inductie.

## **Tips voor het gebruik van uw gietijzeren kookgerei**

\* Voor het beste resultaat laat u het gietijzeren kookgerei altijd geleidelijk opwarmen. Gietijzer houdt warmte vast en zorgt voor een superieure gelijkmatige warmteverdeling, dus als het kookgerei eenmaal heet is, verlaagt u uw vuur of instellingen.

\* Verwarm het kookgerei niet zonder olie, boter of mariene en laat het niet volledig droog koken, omdat dit de geëmailleerde binnenkant van het kookgerei zal beschadigen. Doe altijd olie, vloeistof in de pan voordat je de warmte bron open draait.

\* Gebruik tijdens het koken altijd ovenwanten of siliconenhouders om het gietijzeren kookgerei te hanteren.

\* Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het wast.

\* Houd het kookgerei altijd schoon en vrij van etensresten. Droog uw gietijzeren kookgerei altijd direct na het schoonmaken volledig af, ook als deze in de vaatwasser is schoongemaakt.

(Laat hem dus niet na het schoonmaken nat opdrogen maar doe dit altijd zelf met de hand om er voor te zorgen dat de water resten de pan niet aantasten)

## **Gebruik en onderhoud van gietijzeren kookgerei**

\* Was de pan voor het eerste gebruik grondig met een sopje, spoel en droog hem grondig af. Veeg het oppervlak vervolgens af met een laagje bakolie om ze te conditioneren voor gebruik. Verwarm de pan 20 minuten op langzaam vuur. Schakel het vuur uit. Laat het afkoelen en de pan is klaar voor gebruik.

\* Gietijzeren kookgerei kan worden gebruikt op alle gas-, elektrische, keramische, kookplaten en inductiekookplaten. Het is ook een uitstekend kookgerei om in de oven te gebruiken.

\* Aangezien het gietijzeren kookgerei zwaar is, mag u het kookgerei nooit

slepen omdat het krassen op het oppervlak van uw fornuis of tafel zal veroorzaken. Til altijd van het ene gebied naar het andere.

\* Tijdens het koken worden de knoppen en het handvat HEET. Gebruik ovenwanten, siliconen houders of een droge, dikke doek om het kookgerei te hanteren.

\* Voor beste resultaten laten het gietijzeren kookgerei altijd geleidelijk opwarmen. Als het kookgerei eenmaal heet is kan er op lagere instellingen worden gekookt. Onthoud altijd dat gietijzer de warmte efficiënt vasthoudt, dus oververhit uw kookgerei niet. Oververhitting leidt tot verkoling en verkleuring van het kookoppervlak. (Gietijzeren kookgerei houdt meer warmte vast dan aluminium of roestvrijstalen pannen, dus als de pan eenmaal warm is kan er op lager vuur of instellingen worden gekookt)

\* Verwarm een lege gietijzeren pan niet en laat het kookgerei niet volledig droog koken, aangezien dit permanente schade toebrengt aan het

geëmailleerde oppervlak.

\* Klop geen hard of metalen keukengerei op het kookgerei omdat dit het geëmailleerde oppervlak kan beschadigen.

\* Controleer na het wassen of het kookgerei droog is voordat u het op een droge plaats opbergt (laat de pan dus niet zelf opdrogen) en smeer hem in met een klein laagje olie. (de olie help de kwaliteit van de pan zo lang mogelijk goed te houden, creëert een natuurlijke antiaanbaklaag en voorkomt roest)

\* Ga voorzichtig om met uw gietijzeren kookgerei, want als u tegen een hard oppervlak stoot en het laat vallen, kan het kookgerei beschadigd raken.