

# Gebruiksaanwijzingen voor gietijzer

Hartelijk dank voor het vertrouwen in de producten van Kicinn. Wij wensen jou heel veel plezier met jouw bestelling. De gietijzeren pannen van Kicinn gaan bij goed onderhoud een leven lang mee. Neem voor veilig en correct gebruik van de gietijzeren pannen 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
- Gebruik siliconen, houten of hittebestendige plastic keukengerei. Schraap niet met metalen gerei of bestek over de emaille coating, deze kunnen het email namelijk beschadigen.
- Pas de bodem van de pan steeds aan het oppervlak van de warmte bron aan om de warmte zo efficiënt mogelijk te gebruiken en overhitting van de zijkant van de pan of beschadigingen van de handvatten te vermijden.
- 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.
- Koken op gemiddelde of lage temperatuur levert de beste resultaten op. Wanneer je gietijzeren pan eenmaal op temperatuur is, kookt, bakt, grillt, sauteert en schroeit deze zeer gelijkmatig
- Gietijzer is bros materiaal, het vallen van de pan kan leiden tot barsten.
- Bewaar geen ingredienten of bereide gerechten in de het gietijzeren kookgerei.

## Reiniging en onderhoud

- Laat het kookgerei na gebruik even afkoelen voor je deze gaat reinigen. Dompel of vul de hete pan nooit met koud water. Het kookgerei kan hierdoor beschadigen.
- Reinig de pan na het afkoelen met warm water, een zeepsop en een afwasborstel of spons. Gebruik geen metalen sponsjes of agressieve reinigingsmiddelen.
- Plaats het gietijzeren kookgerei niet in de vaatwasser.
- Droog de pan na het reinigen direct af met een zachte doek. Berg de pan niet op wanneer deze nog vochtig is. Bewaar het kookgerei op een droge plek.

