



DAUMONET

excellente cuisine

**Onderhoudshandleiding Daumonet
geëmailleerde gietijzeren pannen**

Verzorging en tips

Nederlands

Voor het gebruik

Zorg dat u voor gebruik de instructies van uw kookwaar zorgvuldig doorleest. Zo haalt u het beste resultaat uit uw Daumonet pan.

Voor het gebruik van uw kookwaar dient u alle labels en stickers te verwijderen. U dient de pan zorgvuldig te wassen met warm water en zeep. Spoel de pan goed af en zorg dat de pan helemaal droog is voor gebruik.

Onderhoud

De rand van zowel de deksel als de gietijzeren pan is niet geëmailleerd. Dit zorgt voor een nauwe sluiting tussen de deksel en de pan. Mochten er roestvlekken ontstaan, zijn deze gemakkelijk te verwijderen met een zachte nylon spons, water en afwasmiddel. Spoel en droog de rand grondig af, daarna wrijft u de rand in met een laagje plantaardige olie, dit zorgt ervoor dat het gebied wordt afgedicht en voorkomt dat het opnieuw gaat roesten.

Veeg de overgebleven olie van de rand en berg de pan op.

Het wordt aangeraden om de rand van de pan en de deksel 2 tot 3 keer te behandelen met plantaardige olie. Veeg overgebleven resten olie van de pan om de rand optimaal te beschermen tegen roestvorming.

Veiligheidswaarschuwingen

Breng uw kookwaar met beleid op kooktemperatuur om schade te voorkomen. Wanneer uw pan te snel wordt opgewarmd, zet het gietijzer sneller uit dan de emaille laag, hierdoor kan de emaille laag barsten.

Droog uw kookwaar zorgvuldig, berg uw kookwaar nooit vochtig of nat op. Hierdoor kan op langere termijn roest ontstaan. Zorg er voor dat de pan damp- en vochtvrij is voor u hem opbergt. Let op: Verhit uw pan niet wanneer deze leeg is, laat de pan nooit voor langere tijd op een heet oppervlak staan.

Gietijzeren pannen houden vele malen langer warmte vast dan ander kookwaar, gebruik **altijd** (oven)handschoenen wanneer u de pan gebruikt. Zet uw kookwaar nooit op een onbeschermd oppervlak, zelfs niet wanneer de pan al enige tijd is afgekoeld, gebruik altijd een hittebestendige onderzetter. Zorg dat uw kookwaar is afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u de pan schoonmaakt.

Maak tijdens het koken geen gebruik van metalen kookgerei, dit kan krassen veroorzaken en beschadigd de emaille laag van de pan. Gebruik voor optimale bescherming siliconen of houten kookgerei. Snij nooit etenswaar in de pan, het mes kan zorgen voor beschadiging van de beschermde emaille laag.

Wanneer u de pan wil schoonmaken, wordt ten eerste aangeraden om de pan met de hand af te wassen in warm water met zeep, dit houdt uw kookwaar in betere conditie. Gebruik een zachte spons die geen krassen kan achterlaten, gebruik **nooit** een schuur- of staalspons. Plaats uw kookwaar **nooit** in koud water wanneer de pan nog heet is, dit beschadigd de emaille laag.

Gietijzeren pannen zijn geschikt voor gebruik in de vriezer, de pan mag **nooit** worden gebruikt in de magnetron.

Wanneer u de gietijzeren pan wilt verplaatsen, mag u deze **nooit** schuivend verplaatsen. Deze moet **altijd** tillend verplaatst worden. Door schuiven kunnen krassen ontstaan op de pan(nen), uw kookplaat of keukenblad. Wees daarom extra voorzichtig en til de pan altijd.

Heeft u meer informatie nodig?

Voor meer informatie over onze producten gaat u naar
www.daumonet.com





DAUMONET

excellente cuisine

**Care Guide Daumonet Enamel Coated
Cast Iron Cookware**

Care and tips

English

Before first use

Ensure to carefully read all the instructions thoroughly to get the most out of your cookware.

Before you use your cookware for the first time, remove all labels and thoroughly wash in warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry completely before use.

Maintenance

Before using your cookware, check it thoroughly, and retighten any knobs or fasteners that have loosened, to ensure they are secure before use.

The rim of the cast iron cookware is not covered with enamel coating. This provides a close fit between the lid and pot. If rust forms on the rim of the cookware, it can be easily removed by gently scrubbing with a non-scratch scourer and mild detergent. Wash clean and dry, then apply a thin coating of vegetable oil on the area.

Wipe off any excess oil, and dry thoroughly before storing.

It is recommended to repeat the application of vegetable oil 2-3 times and wipe off excess oil to fully protect the cookware from rust.

Safety and warnings

Whenever you use your cookware, **always** bring it up to cooking temperature slowly to prevent damage. When your cookware is heated up too quickly the cast iron can expand faster than the enamel coating, which can result in the enamel cracking.

Dry your cookware thoroughly, never drip dry or leave the cookware wet, as this will allow rust to build up overtime. Never heat your cookware whilst empty or allow to boil dry for extended periods.

Cast iron cookware retains heat much longer than other cookware, **always** use gloves when touching your cookware. Do not place the cookware on an unprotected surface, even if it has been cooling for some time, always use a heat proof board or mat. Allow time for your cookware to cool to room temperature before cleaning.

Avoid metal utensils when cooking, they will scratch or possibly chip the enamel surface. Non-scratch items such as silicon or wooden utensils are better for the coating. Never cut food inside the pan, the blade may damage the enamel.

When cleaning your cookware, you may use a dishwasher, however, hand washing in warm soapy water is recommended to keep your cookware in good condition. Use a non-scratch scourer and mild detergent, never use a steel scourer. **Do not** place your cookware in cold water whilst it is still warm, it may damage the enamel.

Daumonet cast iron cookware can be used in the freezer. Our cookware is **not** microwave safe.

When you want to move the cast iron pan, you must **never** move it by sliding. It must always be moved by lifting it. Sliding can cause damage to the pan(s), your hob or kitchen worktop. You should therefore be extra careful and **always** lift the pan.

Need more information?

For more information about your product visit
www.daumonet.com

