

POFFERTJESPAN HANDLEIDING

Namens IRONO willen wij je feliciteren met de aanschaf van een poffertjespan! Bij goed onderhoud kun je jarenlang van de eindeloze kookmogelijkheden van deze pan genieten. Neem voor veilig en correct gebruik van de set de basisregels in acht die in deze gebruiksaanwijzing worden benoemd.

Waarschuwing

De poffertjespan bestaat compleet uit gietijzer. Dit betekent dat door zijn warmte verdelende en vasthoudende eigenschappen de gehele pan extreem heet wordt bij gebruik.

Houd daarom altijd rekening met het volgende:

- Houd kinderen op afstand, dit is geen speelgoed.
- Gebruik beschermende materialen (bijv. handschoenen/pannenlappen) die voldoende dik zijn voor het beetpakken van de pan wanneer deze heet is.
- Gietijzer is bros materiaal, het vallen van de pan kan leiden tot barsten.
- Laat de pan volledig afkoelen na gebruik en voor het reinigen, gebruik geen afwasmiddel en plaats de oven niet in de vaatwasser. Gietijzer is hier niet tegen bestand.
- Giet geen koud water in de pan wanneer deze nog warm is, dit kan leiden tot vervorming en scheuren.
- Volg voor het eerste gebruik de stappen die worden omschreven in deze handleiding.
- Niet in vochtige ruimtes bewaren.

Inhoud van de set

Iedere set bestaat minimaal uit:

1. Poffertjespan - 24 cm - plek voor 19 poffertjes
2. Doseerflesje - voor het verdelen van beslag in de pan - 1 fles = 19 poffertjes
3. Kwart - voor het invetten van de pan
4. Keervorkje - voor het gemakkelijk draaien van de poffertjes in de pan.
5. Handleiding

Verzorging & reiniging

De poffertjespan is al voor jou ingebrand. Dit proces zorgt voor een (onmisbare) natuurlijke anti-aanbak en -beschermlaag om de pan zodat vocht niet tot het gietijzer kan doordringen. Vocht veroorzaakt namelijk roestvorming. Om de beschermlaag te behouden dient u deze te vernieuwen wanneer nodig en de pan op speciale wijze te reinigen. De instructies hiervoor worden in de volgende stap weergegeven

Reinigen

1. Laat de poffertjespan afkoelen na gebruik;
2. Reinig de poffertjespan met heet water en een zachte afwasborstel. Gebruik **nooit** afwasmiddel. Dit beschadigt de beschermlaag van de poffertjespan. Wanneer niet al het vuil op deze manier verwijderd kan worden kun je voor enkele minuten water in de pan koken;
3. Droog de pan hierna direct af met een zachte doek. De pan nooit in/onder water laten staan;
4. Plaats de pan nogmaals op de warmtebron en verwarm 5 minuten. Laat vervolgens weer afkoelen;
5. Wrijf de pan, zowel aan de boven- en onderkant, in met een dunne laag plantaardige olie (geen olijfolie). Hiervoor kunt u keukenpapier gebruiken;
6. Bewaar de pan op een droge plek.

Inbranden

1. Verwarm de oven voor op 180 graden;
2. Wrijf de pan, zowel aan de onder- en bovenkant in met een laag plantaardige olie (geen olijfolie);
3. Plaats de pan omgekeerd in de oven en laat 1 uur staan. Houdt er rekening mee dat er door de olie walmen kunnen ontstaan;
4. Schakel na 1 uur de oven uit en laat de pan hierin volledig afkoelen;
5. Wrijf als laatste de pan aan onder- en bovenkant in met een dunne laag olie.

Roest

Het is mogelijk dat er roestvorming op de poffertjespan ontstaat. Dit kun je zelf verwijderen door met fijn staalwol de plekken voorzichtig weg te schuren. Hierna dien je de poffertjespan goed schoon te maken, volg hiervoor stap 2 t/m 5 van het reinigen.

(Eerste) gebruik

Wanneer je de poffertjes voor de eerste keer gebruikt dien je de onderdelen eerst te reinigen (stap 2 t/m 5). Ook kun je ervoor kiezen de pan nogmaals in te branden om de beschermlaag te versterken. Vervolgens plaats je de pan op de warmtebron en laat je deze rustig opwarmen. Hierna is de pan klaar voor gebruik. Vet de pan altijd in voor het toevoegen van het beslag.

Wij willen je veel kookplezier wensen met jouw nieuwe poffertjespan. Heb je nog vragen? Neem contact met ons op via contact@dutchtradepoint.com, dan helpen wij je graag verder!

Dit is geen speelgoed. Bij incorrect gebruik is IRONO niet aansprakelijk voor materiaalbeschadigingen of verwonding.