

Sambonet Gietijzeren Braadpan

VOORZORGSMAATREGELEN

Plaats de braadpan alleen op kookplaatbranders die zijn grootte en gewicht kunnen dragen. Het geglazuurde gietijzer moet geleidelijk worden verwarmd en mag nooit leeg op branders worden gelaten. De vlam onder de braadpan op het fornuis mag niet voorbij de zijkanten uitsteken. Zorg ervoor dat u een ovenwant of siliconen greep gebruikt bij het hanteren van de handvatten van de braadpan, aangezien deze heet kunnen zijn. Om beschadiging van het geglazuurde oppervlak te voorkomen, gebruikt u keukengerei van siliconen of hout en snijdt u geen voedsel rechtstreeks in de braadpan.

EERSTE GEBRUIK

Voor gebruik grondig wassen met warm water en zeep, afspoelen en drogen. Wanneer de braadpan een bepaalde temperatuur bereikt, verlaag dan het vuur: de thermische geleidbaarheid van het gietijzer zorgt ervoor dat de warmte lang aanhoudt tijdens het koken, waardoor energie wordt bespaard en het laat sudderen.

NA GEBRUIK

Laat de braadpan minimaal 15 minuten afkoelen tot hij op kamertemperatuur is. Was vervolgens met koud water.

REINIGING

Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het afwast. Gebruik geen al te agressieve en repetitieve reinigingsbehandelingen of staalwol om moeilijk te verwijderen voedselresten te verwijderen. Vul in plaats daarvan de braadpan met heet water, wacht tot het residu zacht wordt en verwijder het dan met een niet-schurende spons.

WASSEN

Wassen met warm water en afwasmiddel met een niet-schurende spons. Deze ovenschalen zijn vaatwasmachinebestendig dankzij een speciale emailleertechnologie.

DROGEN

De ovenschaal moet grondig worden gedroogd voordat hij wordt opgeborgen.