

KitchenMonster®



Handleiding

1. Inleiding:

De Dutch Oven is een traditionele gietijzeren pot die populair is geworden vanwege zijn veelzijdigheid en duurzaamheid. Met de KitchenMonster Dutch Oven kunt u braden, stoven, bakken en zelfs frituren. Met de juiste zorg kan deze pot een leven lang meegaan.

2. Voor het eerste gebruik:

Spoel de Dutch Oven af met warm water en mild afwasmiddel. Droog grondig af met een zachte doek.

De Dutch Oven is al ingebrand en is na deze stap klaar voor gebruik.

3. Gebruiksaanwijzingen:

- Plaats de Dutch Oven op een stabiele, hittebestendige ondergrond, zoals een fornuis, kookplaat of open vuur.
- Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de Dutch Oven, aangezien deze zeer heet kan worden.
- Smeer de Dutch Oven in met een dun laagje plantaardige olie om te voorkomen dat de inhoud blijft plakken.
- De Dutch Oven kan worden gebruikt voor braden, stoven, bakken en zelfs frituren. Het is geschikt voor zowel binnen- als buitenkoken.
- Voor het beste resultaat bij het koken, laat de Dutch Oven geleidelijk opwarmen op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt.
- De Dutch Oven kan in de oven worden gebruikt voor langzaam koken op lagere temperaturen of voor het afmaken van gerechten.

4. Reiniging en Onderhoud:

- Na gebruik laat u de Dutch Oven afkoelen tot hij veilig kan worden aangeraakt.
- Spoel de Dutch Oven af met warm water en gebruik een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het seizoen kunnen aantasten.
- Droog de Dutch Oven grondig af met een zachte doek en plaats deze op een droge plaats om volledig te drogen voordat u hem opbergt. Laat de Dutch Oven niet in de lucht drogen.
- Om het seizoen van de Dutch Oven te behouden, herhaalt u regelmatig de stap van het inbranden, dit gaat als volgt.
- Spoel de Dutch Oven af met warm water en mild afwasmiddel. Droog grondig af met een zachte doek.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan de binnen- en buitenkant van de pot aan en verwarm deze onderste boven in de oven op 200°C gedurende ongeveer 1 uur.
- Zet de oven na een uur en laat de pan afkoelen in de oven. Veeg daarna de overtollige olie weg met een papieren handdoek.

5. Veiligheidsmaatregelen:



- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van hete oppervlakken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete Dutch Oven en gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- De handvaten van de Dutch Oven worden heet bij het gebruik.
- Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen, zoals het onderdompelen van een hete Dutch Oven in koud water, omdat dit schade kan veroorzaken.
- Controleer regelmatig op eventuele schade aan het oppervlak van de Dutch Oven en gebruik deze niet als er barsten of andere gebreken zijn geconstateerd.

Met deze handleiding bent u goed voorbereid om optimaal gebruik te maken van uw KitchenMonster Dutch Oven. Geniet van het koken en ontdek de vele heerlijke gerechten die u met deze veelzijdige pot kunt bereiden!

KitchenMonster®

Vragen of opmerkingen?
info@kitchenmonster.nl

www.kitchenmonster.nl

 Ontworpen in Nederland, geproduceerd in China. Swinkle B.V., Saturnushof 50, 6681PP, Bommel, Nederland. 

KitchenMonster®