



Wij bedanken je hierbij voor het kiezen van een gietijzeren Belluci pan. Wij hopen dat je jouw gehele leven lang plezier hebt van deze pan en samen met jouw familie en vrienden geniet van heerlijke gerechten. Om jouw pan een leven lang te kunnen gebruiken, hebben wij deze handleiding gemaakt.

### **Gebruik:**

Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief gas, elektrische kookplaten of gloeispiralen, keramische kookplaten, inductie kookplaten en gas, olie, kool of hout gestookte barbecues/ovens. LET OP! Schuif de pan nooit over een kookplaat met een glazen bovenkant, omdat dit het glas en de bodem van je pan kan beschadigen. Til de pan in plaats daarvan altijd op. Wij adviseren je om gebruik te maken van de inductiebeschermers van Belluci.

Gebruik de pan op de kookpit met de meest geschikte afmeting. Dit zorgt ervoor dat je eten gelijkmatiger gaart en vermindert het risico op beschadiging van de handgrepen en de randen. Dit is vooral belangrijk voor inductiekookplaten: als je een zone met een verkeerde afmeting gebruikt, bestaat het risico dat de kookplaat het product niet 'herkent'. Gasvlammen moeten beperkt worden tot de bodem en zich nooit uitbreiden langs de zijkanten van de pan.

Koken op gemiddelde of lage temperatuur levert de beste resultaten op, zelfs voor bakken en braden. Laat de pan elke keer dat je hem gebruikt geleidelijk opwarmen. Zo gaart het eten gelijkmatiger en krijgt het een heerlijke smaak. Als je toch hoger vuur gaat gebruiken, verlaag de stand dan zodra de gewenste warmte is bereikt.

Voor het eerste gebruik, verwijder je alle etiketten en verpakkingsmaterialen. Was de pan in warm zeepwater af en spoel de pan goed onder de kraan af met veel water. LET OP! Droog de pan vervolgens grondig!

### **Oliën en invetten**

Het licht geëmailleerde oppervlak is niet geschikt voor vetvrij koken. De door jou gekozen olie, boter of vet moet het kookoppervlak volledig bedekken. Zorg ervoor dat de pan niet droog kookt, dit kan je pan permanent beschadigen. Ons advies: gebruik een kleine hoeveelheid lijnzaadolie of arachideolie en de Belluci siliconen bakkwast om de gehele bodem en zijkanten aan de binnenkant van de pan in te smeren. Gebruik geen papier om de olie uit te smeren. Verhit vervolgens op lage tot middelhoge temperatuur de pan tot ongeveer 200 graden (3 minuten).

## Handgrepen

Bescherm jezelf! Gebruik altijd onze siliconen beschermhoezen om jezelf te beschermen of ovenhandschoenen bij het hanteren van een opgewarmde pan. De gietijzeren handgrepen zullen zowel op het fornuis als in de oven heet worden. Gebruik deze te allen tijde als je de pan op wilt tillen.

## Te gebruiken kookgerei

Wij adviseren je om siliconen keukengerei of houten/hittebestendig plastic keukengerei te gebruiken. Schraap niet over het kookoppervlak met metalen keukengerei, vorken, lepels of kloppers en sla hier niet mee op de rand van de pan. Elektrische en handbediende (staaf)mixers mogen niet gebruikt worden. Messen of gerei met scherpe randen mogen niet gebruikt worden om voedsel in de pan te snijden.

## Gebruik in de oven

Plaats de pan niet op de bodem van je oven. Hierdoor zal de temperatuur in je oven stijgen waardoor de baktijd vermindert en dit kan een nadelig effect hebben op het voedsel. Sleep de pan niet over de bodem van je oven om beschadigingen aan pan en oven te voorkomen. Plaats voor een optimaal resultaat altijd op een plaat of rek.

## Reiniging en onderhoud:

Laat na het koken de pan altijd eerst afkoelen alvorens je hem met warm water kan afspoelen en vervolgens schoon kan maken met een afwasborstel en een druppel zeep. Spoel en droog de pan vervolgens grondig af. Dompel een hete pan nooit onder in koud water! Dit kan een thermische schok veroorzaken waardoor het emaille kan barsten je pan beschadigd kan raken.

- Als er voedselresten achterblijven, vul dan de pan met warm water, laat even weken en was daarna gewoon af.
- Nylon of zacht schurende sponsjes of borstels mogen gebruikt worden om hardnekkige resten te verwijderen. **Gebruik geen metalen sponsjes of erg agressieve reinigingsmiddelen** aangezien ze het emaille beschadigen.
- **Berg je pan nooit op wanneer het nog vochtig is.** Berg het op in een droge kast of luchtige ruimte, uit de buurt van stoom.
- Het heeft zeker de voorkeur om de pan met de hand schoon te maken. De pan mag en kan wel in de vaatwasser. De licht geëmailleerde laag zal dan na verloop van tijd wel gaan slijten. Dat zal niets afdoen aan de prestaties van je pan en de schade die kan ontstaan kun je nog wel herstellen. Het is van belang dat je de vaatwasser de volledige cyclus laat doorlopen. Hierdoor ben je ervan verzekerd dat de pan volledig droog is.
- De pan en de emaille laag kan beschadigd raken als de pan per ongeluk valt of tegen een hard oppervlak geslagen wordt.