ONDERHOUD & GEBRUIK VAN GIETIJZER KOOKGEREI

KOOKOPPERVLAKKEN

Emaille gietijzer kookgerei kan gebruikt worden op ALLE kookoppervlakken, zoals: in de oven, onder de grill en op de barbecue! Wanneer u gietijzer kookgerei gebruikt op een keramisch- of glazen oppervlakken, verschuif het kookgerei beter niet over het oppervlak, dit kan schade toebrengen aan het kookoppervlak. TIL het kookgerei altijd OP als u het verplaatst op dit soort kookoppervlakken.

- Gietijzer kookgerei is ovenbestendig tot 180℃.

Energie-efficiënt kookgerei

Porselein-emaille gietijzer kookgerei is "groen" kookgerei, omdat gietijzer de warmte zeer gelijkmatig verdeelt en langer warmte vasthoudt dan andere materialen. We raden aan om alleen een laag tot gemiddeld verwarmingsniveau te gebruiken.

LEES VOORDAT U UW NIEUWE KOOKGEREI VOOR HET EERST IN GEBRUIK NEEMT, DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES GOED DOOR EN NEEM ZE IN ACHT:

Voordat u uw nieuwe kookgerei in gebruik neemt, dient u het volgende te doen:

- Verwijder alle etiketten
- Was elk item af in warm water met zeep
- Afspoelen en met de hand afdrogen

GIETIJZER KOOKGEREI NOOIT IN DE VAATWASMACHINE REINIGEN

GIETIJZER KOOKGEREI GEBRUIKEN

Als u voor het eerst met gietijzer kookgerei kookt, zullen de volgende tips u van pas komen:

- Verwarm gietijzeren pannen ALTIJD 2 tot 3 minuten voor, op een lage- of middelhoge stand voordat u olie of andere vloeistoffen toevoegt. LAAT DE PANNEN NOOIT ONBEHEERD TIJDENS HET VOORVERWARMEN.
- Kies ALTIJD de brander die het best overeenkomt met de grootte van de bodem van de pan.
- Gebruik GEEN branders of verwarmingselementen die groter zijn dan de bodem van het kookgerei.
- Laat de handgrepen NIET uitsteken over een naastgelegen brandende pit of over de rand van een verwarmingselement.
- Gebruik ALTIJD (thermo-)pannenlappen of ovenwanten bij het verplaatsen of afnemen van gietijzer kookgerei op of uit het fornuis of oven.
- Plaats hete pannen ALTIJD op een hittebestendig oppervlak, zoals een onderzetter of een koelrooster.
- Plaats gietijzer kookgerei NOOIT in de magnetron.
- Laat heet kookgerei ALTIJD afkoelen tot kamertemperatuur alvorens het in water onder te dompelen.
- Plaats NOOIT heet kookgerei in water; het plaatsen van hete pannen in water kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en schade aan uw kookgerei.
- Uw product kan afschilferen of (af)breken als het op een hard oppervlak valt.
- U kunt uw kookartikel in de oven plaatsen (met uitzondering van kookgerei met houten of bakelieten handvatten)
- Gebruik siliconen-, kunststof- of houten keukengerei in de pan. Metalen keukengerei kan de geëmailleerde laag van uw product aantasten.

Onderhoud:

Wanneer onverhoopt de emaille laag eraf schilfert of -breekt, moet u dit gedeelte telkens beschermen wanneer het nat wordt. Wrijf gewoon een beetje plantaardige olie over de gescheurde- of afgebroken plek. Veeg overtollige olie weg met een keukenpapiertje.

CAST IRON COOKWARE CARE &USE

COOKING SURFACES
Enamel Cast Iron cookware can be used on ALL cooking surfaces, such as: in the oven, under the broiler and on the barbecue! When using cast iron cookware on ceramic or glass topped cooking surfaces, avoid dragging the cookware across the surface as this can cause damage to the cooking surface. Always LIFT the cookware while moving it on these types of surfaces .

• Cast Iron Cookware is oven safe to 180℃

Energy Efficient Cookware
Porcelain-Enamel Cast Iron Cookware is “green” cookware, as cast iron distributes heat very evenly and retains heat longer than other materials. We recommend using only low to medium heat .

BEFORE USING YOUR NEW COOKWARE READ AND FOLLOW THE DIRECTION BELOW BEFORE FIRST USE:
Prior to using your new cookware, please ensure you do the following :
• Remove all labels
• Wash each piece in warm, soapy water
• Rinse and hand dry

NEVER PLACE CAST IRON COOKWARE IN THE DISHWASHER

USING CAST IRON COOKWARE
If you are new to cooking with cast iron cookware the following will prove helpful :
• ALWAYS pre-heat cast iron cookware on low and medium heat for 2 to 3 minutes before adding oils or other liquids. NEVER LEAVE PANS UNATTENDED DURING PREHEATING.
• ALWAYS select the burner that most closely matches the size of the bottom of the pan.
• DO NOT use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
• DO NOT allow handles to extend over other lit burners or the edge of the range.
• ALWAYS use hot-pads, oven mitts, or potholders while moving or removing cast iron cookware on or from the stove or oven.
• ALWAYS place hot pans on a heat resistant surface such as a trivet or cooling rack.
• NEVER place cast iron cookware in the microwave.
• ALWAYS allow hot cookware to cool to room temperature before immersing in water.
• NEVER place hot cookware in water, placing hot pans in water can cause serious personal injury and damage to your cookware.
• Your product may chip or break if it falls onto a hard surface.
• You can place your item in the oven(with the exception of utensils with wooden or bakelite handles)
• Use Silicone, plastic or wooden utensils. Metal utensils can harm your product's enamel.

Maintenance:
When you accidentally drop or crack the enamel coating off, you will need to protect the area every time it gets wet. Simply rub a little vegetable oil over the cracked or chipped area. Wipe away any excess oil with a paper towel.