

Ron gietijzeren kookpotten en pannen

Wij zijn erg blij dat u ervoor gekozen heeft om uw keuken uit te rusten met BergHOFF. Bedankt voor uw vertrouwen in ons bedrijf en de kwaliteit die wij leveren. We wensen u veel plezier met uw BergHOFF-kookgerei. Om een optimaal gebruik te verzekeren, raden wij u aan eerst de onderstaande tips voor veiligheid en onderhoud grondig door te nemen voor het eerste gebruik.

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle etiketten na het uitpakken van uw kookpotten en pannen. Was het kookgerei af met de hand in warm zeepsop. Gebruik hiervoor een zachte spons. Grondig spoelen en onmiddellijk na het afwassen met een zachte doek volledig drogen.
- Plaats uw gietijzeren potten en pannen niet in de vaatwasser.

Koken met uw nieuwe potten en pannen

- De Ron gietijzeren potten en pannen kunnen gebruikt worden op elk soort fornuis: gas, elektrisch, vitro-keramisch, halogeen en inductie.
- Alle gietijzeren potten en pannen - behalve deze met een houten handvat - zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C.
- Ron gietijzeren potten en pannen zijn niet geschikt voor gebruik op de barbecue of een open vuur.
- Gebruik uw Ron gietijzeren potten en pannen nooit in de microgolfoven.
- Wanneer u de potten en pannen in de oven of op het fornuis plaatst, kunnen de handvatten warm worden. Maak gebruik van pannenlappen of ovenwanten om de potten en pannen vast te nemen.
- Bewaar geen voedsel of bereidingen voor langere periodes in de potten en pannen.
- Om krassen op het oppervlak van een keramische of glazen kookplaat te voorkomen, licht u best de potten en pannen steeds op, schuif ze nooit over de kookplaat.
- Kook op een kookplaat die ongeveer even groot is in diameter als de pot of pan die u gebruikt.
- Pas de vlam aan bij een gasfornuis zodat deze niet langs de zijkant van de pan oplaait.
- Laat nooit een pan droog koken. Laat uw pan nooit te lang opwarmen.
- Bedek de volledige bodem met een vloeistof, olie of boter.
- Onze potten en pannen hebben een snelle warmtegeleiding, dus voedsel en olie kunnen snel verbranden. Kook steeds op een laag tot gemiddeld vuur.
- Maak enkel gebruik van een hoog vuur wanneer de pot gevuld is met een vloeistof om voedsel te koken (zoals bijvoorbeeld pasta).
- We raden aan om gebruik te maken van keukengerei vervaardigd uit bamboe, silicone, nylon of hout om uw potten en pannen te beschermen en hun levensduur te verlengen.
- Snijd nooit voedsel in de pan, dit beschadigt het oppervlak. Gebruik geen kloppers of mixers in deze potten en pannen.

- Laat de pan niet op de grond vallen, voorkom deuken en bescherm de geëmailleerde coating tegen krassen.
- Plaats hete potten altijd op een onderlegger, plank of ander beschermend materiaal wanneer u ze op een tafel of op het aanrecht plaatst.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Koel de pan af alvorens ze te reinigen. Hete pannen en potten mogen nooit met koud water gevuld worden of in koud water worden gedompeld.
- Vermijd steeds temperatuurschokken. Plaats een (erg) hete gietijzeren pot of pan nooit rechtstreeks op een koud oppervlak. Plaats nooit een koude gietijzeren pot (op kamertemperatuur of vanuit de koelkast) rechtstreeks in een voorverwarnde oven. Plaats een koude gietijzeren pot steeds in een koude oven en laat met de oven mee voorverwarmen.
- Plaats gietijzeren potten en pannen nooit in de vaatwasser.
- Na gebruik steeds reinigen met de hand met een afwasmiddel speciaal voor handafwas. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen op basis van citroenzuur of die chloorbleekmiddel bevatten. Gebruik warm zeepsop en een spons of vaatdoek. Gebruik ook nooit staalwol, een nylon schuurspons, ovenreiniger of eender welk reinigingsmiddel dat schuurt. Spoel af met warm water en droog onmiddellijk met een zachte doek.
- Als er voedselresten in de pot of pan kleven, dan kan u deze eenvoudig verwijderen door de bodem met water te vullen en te laten weken terwijl u het water lichtjes opwarmt op lage temperatuur (het is niet nodig om het water te laten koken). Gebruik geen metalen keukengerei.
- Als u de potten en pannen stapelt wanneer u ze opbergt, leg er dan bijvoorbeeld een keukenhanddoek in om te voorkomen dat de bovenste pot of pan krassen maakt in de onderste.
- Als het reinigen en drogen niet grondig gebeurd zijn, bestaat de kans dat er kleine vlekken ontstaan op de randen. U kan uw potten en pannen regelmatig opnieuw behandelen. Met behulp van keukenpapier smeert u de binnenkant van de pot of pan in met keukenolie en plaatst u de pot of pan een uur in een oven van zo'n 150°C. Laat afkoelen. De randen zijn nu beschermd.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis tijdens het koken.
- Wees altijd voorzichtig met hete potten en pannen om letsels te voorkomen.
- Laat omwille van veiligheidsredenen nooit potten of pannen in gebruik onbewaakt achter en zorg ervoor dat de handvatten nooit over de rand van het fornuis uitsteken.
- Zorg ervoor dat de handvatten niet boven een verhitte kookplaat komen. De handvatten kunnen hierdoor warm worden.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van deksels of het optillen bij de handvatten. Voel voorzichtig of de handvatten niet heet geworden zijn. Maak gebruik van ovenwanten of pannenlappen indien nodig.
- Maak steeds gebruik van ovenwanten bij het verwijderen van potten en pannen uit een hete oven.
- Kijk na of de knoppen stevig gemonteerd zijn op het deksel.