

Smeedijzeren pan

nr: 223-984, 223-985

Van harte bedankt dat u voor kwaliteitskookgerei van GSW hebt gekozen. Om lang “plezier“ tijdens het koken te hebben, dient u de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften aandachtig te lezen.

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN -IJZER-

- Eventueel aanwezige stickers volledig verwijderen,
- Voor het eerste gebruik: aangebrachte oliebescherming/corrosiebescherming verwijderen. Daartoe het kookgerei grondig in een recipiënt met warm water laten weken. Detergent toevoegen en met een afwasborstel de resten van de beschermfilm goed afborstelen. Daarna moet u het kookgerei goed afspoelen en afdrogen. Vervolgens het kookgerei met vet/olie en rijkelijk met zout bestrooien, aardappelschillen of –schijfjes toevoegen en 2 – 3 minuten scherp laten aanbakken. De inhoud weggooien en het kookgerei nogmaals kort met olie/vet verhitten. Nu is het kookgerei gebruiksgereed.
- Bij gebruik: kookgerei opwarmen, vervolgens olie/vet toevoegen. Het braadgoed in het opgewarmde vet/olie toevoegen en de energietoevoer verminderen.
- Over oliën en vetten stelt men over het algemeen: boter en margarine mag u slechts tot 160 °C gebruiken. Bestanddelen, zoals water, zout en eiwit verbranden snel en beïnvloeden dan ook de smaak van uw gerechten. **GSW-aanbeveling:** oliën, normale vetten en uitgesmolten boter bevatten geen water en additieven. Deze kunnen tot 220 °C worden opgewarmd. Voor sterk aanbraden tot 280 °C zijn geharde plantaardige vetten geschikt.

- Na gebruik: kookgerei met keukenpapier afwrijven en indien nodig met warm water afspoelen en opnieuw invetten. Er vormt zich een corrosieremmende patina na meerdere braadbeurten.
 - Nooit in een vaatwasmachine reinigen!
 - Pan kan bij langduriger contact met water roesten.
 - Het gebruik van zuurhoudende voedingsmiddelen moet worden vermeden.
 - Controleer voor elk gebruik de bodem van het kookgerei en het vitrokeramisch kookveld op eventuele kookresten. Zelfs een lichte vervuiling kan leiden tot kras-sporen op het vitrokeramisch kookveld.
 - Vet niet onbeheerd achterlaten!
 - Brandend vet niet met water, maar met een deken of met een geschikt brandblus-apparaat doven!
 - Het kookgerei niet over langere tijd leeg opwarmen.
 - **VOORZICHTIG!** Handvatten worden heet. Gebruik pannenlampen.
 - Laat kleine kinderen niet onbeheerd in de buurt van heet kookgerei komen.
 - Heet kookgerei op een geschikte ondergrond neerzetten om tafelkleed en tafel te beschermen.
- **Opmerking: GSW is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het niet inachtnemen van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften. Een regresvordering is daarom uitgesloten.**

BIJ GEBRUIK OP INDUCTIEKOOKPLATEN

- **LET OP!** Hoge opwarmingsnelheid, kookgerei bij hert voorverwarmen niet oververhitten. Als het toch tot oververhitting komt, kamer voldoende verluchten!
 - Onder bepaalde omstandigheden kan een geluid optreden dat kan worden teruggebracht tot de elektromagnetische eigenschap van de warmtebron en het kookgerei. Dit is volledig normaal en is geen defect van uw inductiekookplaat of het kookgerei.
 - Het kookgerei moet in het midden op de inductiekookplaat worden geplaatst.
 - Na het koken niet onmiddellijk het vitrokeramisch kookveld aanraken aangezien de bodem van het kookgerei door restwarmte warm wordt. Kinderen op afstand houden.
- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| • Kookgereidiameter: | Effectieve inductiebodemdiameter: |
| ca. 24,0 cm | ca. 17,0 cm |
| ca. 28,0 cm | ca. 21,0 cm |

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen