

Le Creuset Gebruik en onderhoud - Kookpot / Stoofpot Gietijzer

Temperatuurbereik: -23°C tot 260°C

Opbergen: Kan in de vriezer

Onderhoud Vaatwasmachinebestendig

Voor het eerste gebruik:

- Veel plezier met het uitpakken van uw nieuwe aankoop! (En zorg ervoor dat u de etiketten en de verpakking verwijdt.)
- Was uw Le Creuset-product met warm water en afwasmiddel, en spoel en droog vervolgens goed af.

Koken:

- Bescherm uzelf - gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van warme voorwerpen.
- Wij adviseren u om alleen siliconen hulpmiddelen van Le Creuset of houten of hittebestendige plastic hulpmiddelen te gebruiken. Gebruik GEEN messen of metalen keukengerei, omdat dit sporen en krassen op het geëmailleerde oppervlak van het product kan achterlaten.
- Gebruik het product op de kookpit met de meest geschikte afmeting - dit zorgt ervoor dat uw voedsel gelijkmatiger gaart en vermindert het risico op beschadiging van de handgrepen en de randen. Dit is vooral belangrijk voor inductiekookplaten: als u een zone met een verkeerde afmeting gebruikt, bestaat het risico dat de kookplaat het product niet 'herkent'.
- Koken op gemiddelde of lage temperatuur levert de beste resultaten op - zelfs voor bakken en braden. Laat de pan geleidelijk opwarmen voor heerlijk smakende en gelijkmatig gegaarde gerechten. Als u toch hoog vuur moet gebruiken, verlaag de stand dan zodra de gewenste warmte is bereikt.
- Schuif het product nooit over een kookplaat/fornuis met een glazen bovenkant, omdat dit de bodem van het product en het glas kan beschadigen. Til het product in plaats daarvan altijd op.

Schoonmaken:

- Wacht tot uw product is afgekoeld voordat u het reinigt.
- Veeg eventuele restjes van de bodem en randen van het product. Als er eten aangekoekt zit, vul het product dan met warm water en afwasmiddel en laat het 15 tot 20 minuten weken voordat u het product op de gebruikelijke manier reinigt.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen, agressief schurende of stugge reinigingsdoekjes of borstels op de oppervlakken.
- Droog het product na het wassen goed af en bewaar het op een droge plaats.
- De onderkant van de pan: Pannen met ingebouwde gietijzeren en/of fenolische handgrepen zijn vaatwasmachinebestendig. Constant afwassen kan echter leiden tot dof worden van de emailafwerking.
- De deksel van de pan: deksels met roestvrijstalen en/of fenolische knoppen zijn vaatwasmachinebestendig. Deksels met goudkleurige, regenboogkleurige (iriserende), koperkleurige en zwarte nikkelen knoppen moeten met de hand worden gewassen om hun afwerking te behouden.