

## ONDERHOUD

Dit artikel is niet bedoeld om gedurende lange tijd buiten te worden opgeslagen. Langdurige blootstelling aan natte omstandigheden kan roest en onnodige slijtage veroorzaken. Wij raden u aan uw gietijzer na gebruik binnenshuis of overdekt op te bergen.

**Onderhoud**

Elk stuk is vervaardigd volgens de regels van de kunst en vervolgens voorbehandeld met natuurlijke, biologische oliën vóór verzending. Het is niet nodig om Barebones gietijzer voor gebruik te reinigen of te schrobben. Na verloop van tijd moet uw gietijzeren braadpan best opnieuw behandeld worden.

1. Verwijder alle stof en vuil
2. Verwarm je oven voor op 150°C.
3. Breng olie aan op de binnenkant van het gietijzer. Wij raden u aan zonnebloemolie, druivenpitolie of een andere olie met een hoog rookpunt te gebruiken. Wees zuinig met de olie. Giet er ongeveer een theelepel per keer in, en wrijf de olie in met keukenpapier. Vergeet de binnenwanden niet! Gietijzer is poreus en u zal dus een behoorlijke hoeveelheid olie moeten gebruiken. Herhaal dit een paar keer totdat het gietijzer goed geolied is, maar niet druipt.
4. Zet het gietijzer 10 minuten in de oven. Haal het gietijzer eruit en veeg overtollige olie die aan het oppervlak is gekomen weg. **Let op: het gietijzer zal heet zijn, verwijder het met zorg!**
5. Verwarm de oven tot 200°C.
6. Zet het gietijzer er gedurende 1 uur weer in de oven zonder deze te openen.
7. Haal het gietijzer uit de oven en begin met koken!

**Reiniging**

Na verloop van tijd kan zeep de oliën verwijderen die zorgen voor een glad kookoppervlak, en zeep reinigt niet zo goed als het gebruik van een natuurlijke scrub op basis van zout. Als u besluit zeep te gebruiken, zorg er dan voor dat u uw gietijzer opnieuw behandeld met olie en volledig droogt. Als u waterdruppels laat opdrogen, ontstaan er roestplekken op het oppervlak van het gietijzer. Wij raden u in ieder geval aan om het gietijzer terug gedurende een paar minuten op het fornuis te zetten op een laag vuurtje tot het droog is.

Overtollige olie en etensresten kunt u meestal uit uw pan of braadpan vegen met keukenpapier of een speciale doek. Olie kan op kamertemperatuur bewaard worden. Een kleine hoeveelheid in uw pan of braadpan zal geen schimmel of andere problemen veroorzaken. Voor een grondige schoonmaakbeurt of wanneer u vastzittend voedsel wilt verwijderen, volg dan de onderstaande aanwijzingen:

Schrob uw gietijzer met een borstel, een roestvrijstalen reinigingsrooster of een zoutscrub onder warm water. Zie hieronder wanneer u elk reinigingsmiddel moet gebruiken.

- Borstel: Verwijdert voedsel, zacht voor gietijzer.
- Gietijzer zout scrub: Verwijdert voedsel, zachter dan metalen scrubber.
- Roestvrij staalspons: Agressiever maar maakt het oppervlak na verloop van tijd gladder.
- Droog het gietijzer op het fornuis of de vlam op laag vuur gedurende een paar minuten. Verwarm tot het water verdampt is maar voordat het gietijzer begint te roken. Deze methode droogt het gietijzer volledig, waardoor de kans op roestvlekken afneemt.
- Wanneer het gietijzer is afgekoeld, smeert u de binnenkant van het gietijzer licht in met bakolie, zoals olijfolie of avocado, om de smaak te behouden. Gebruik hiervoor keukenpapier of een speciaal doekje.
- Als u de pan voor langere tijd opbergt, dekt u ze best af met een handdoek om te voorkomen dat stof zich aan het geoliede oppervlak hecht.

**Garantie**

Barebones Living LLC geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het product ongeschikt maken voor normaal gebruik. De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.

**Klantendienst**

Voor meer informatie: [www.barebonesliving.eu](http://www.barebonesliving.eu) of mail naar: [service@barebonesliving.eu](mailto:service@barebonesliving.eu)