

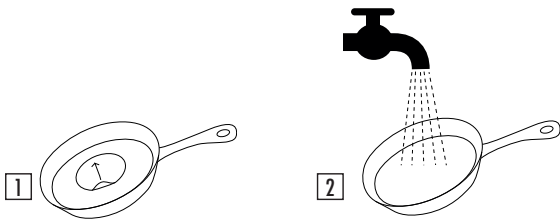
# CASTARD

MET GEËMAILLEERDE COATING

## Algemene tips Reiniging en onderhoud

### DE 1<sup>STE</sup> KEER IN GEBRUIK NEMEN:

1. Verwijder alle labels en resterende verpakking.
2. Reinig uw nieuwe pan of kookpot eerst met lauw water en een milde detergent. Droog goed af.



### TIJDENS GEBRUIK:

1. Laat uw kookartikelen nooit zonder inhoud koken! Mocht dit toch gebeuren, schakel dan het vuur onmiddellijk uit en neem het artikel niet van het fornuis vooraleer het volledig is afgekoeld.
2. Kookartikelen in gietijzer zijn aangewezen bij slowcooking, dit bij lage tot matige temperatuur. Hoge temperaturen kunnen uw artikel beschadigen of doen verkleuren. Daarnaast kan een constante oververhitting van het kookartikel ervoor zorgen dat uw gerechten sneller aanbranden.
3. We raden ook aan uw kookartikelen niet voor- of droog te verwarmen. Dit veroorzaakt namelijk oververhitting en kan de levensduur en kwaliteit van het product aantasten.
4. Opgelet: bij koken met inductie ontstaat er op zeer korte tijd een intense hitte. Het kookartikel wordt dan ook zeer snel warm.
5. Onder bepaalde omstandigheden kan tijdens het koken ruis optreden. Deze is te wijten is aan de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het kookartikel.
6. Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de diameter niet groter is dan die van de onderkant van uw pot of pan. Dit kan uw artikel beschadigen of verkleuringen in de hand werken.
7. Til uw kookartikel steeds op wanneer u het van het fornuis neemt. Slepen of glijden kan het fornuis beschadigen.
8. Neem uw gietijzeren kookartikel altijd vast met een ovenwant of pannenlap.
9. Laat uw kookartikel nooit zonder toezicht tijdens het koken.
10. Vermijd het gebruik van metalen of scherpe voorwerpen in uw kookartikelen. De garantie dekt geen schade aan het oppervlak en/of de coating als deze schade veroorzaakt is door krassen. Wij raden aan om plastic of houten keukenhulpjes te gebruiken.
11. Opgelet: tik met metalen keukengerei nooit tegen de rand van de pan. Dat beschadigt namelijk de emaillelaag.
12. Bij het koken dient u steeds een beetje vetstof (olie of boter) te gebruiken. Verdeel deze steeds gelijkmatig over de bodem van uw pot of pan.

### NA HET GEBRUIK:

1. Laat uw kookartikel steeds afkoelen vooraleer u het in het water plaatst.
2. In sommige gevallen kunnen er regenboogkleurige vlekken of kleine, witte stippen verschijnen. Dit komt doordat een dun laagje voedselresten op het oppervlak achterblijft. Dit is slechts bij specifieke lichtinval te zien. U verwijdert deze vlekken eenvoudig met behulp van azijn of een speciale reiniger.
3. Dit item is niet vaatwasmachinebestendig. Handwas ten sterkste aangeraden.
4. Droog uw kookartikel altijd goed af na het afwassen. Zo voorkomt u beschadiging door oxidatie.
5. Smeer de onbewerkte rand van uw kookartikel in met plantaardige olie. Dit voorkomt oxidatie en zorgt voor een optimale bescherming.
6. Kampt u met aangebrande voedselresten, dan laat u het kookartikel best even weken in warm water. Indien u toch moet schrobben, doe dit dan met een nylon spons in combinatie met warm water of schoonmaakmiddel zonder chloor of bleekmiddel.
7. Als u pannen stapelt, plaats dan steeds een vel papier tussen de pannen om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik handige panbeschermers.

# CASTARD

MET GEËMAILLEERDE COATING

## Algemene tips Reiniging en onderhoud

### WAT U NOOIT MAG DOEN:

1. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddelen bevatten.
2. Begin bij aangebrande etensresten niet te schuren of deze te verwijderen met metalen voorwerpen. Dit kan krassen veroorzaken.
3. Laat geen gezouten voedsel of water met zout te lang in uw kookartikel staan.
4. Voeg geen koud water toe aan een heet kookartikel.
5. Dit product mag niet in de microgolfoven.
6. Gebruik uw gietijzeren kookartikel niet om te frituren.

### GARANTIE:

Op dit product geldt een garantie van 10 jaar vanaf de datum van aankoop. Dit is enkel van toepassing bij correct gebruik en onderhoud en u dient steeds het originele aankoopbewijs voor te leggen.

### DEZE GARANTIE GELDT NIET VOOR:

1. Oververhitting, gekenmerkt door verkleuring van het kookartikel, de emaillelaag en/of het oppervlak van de kookplaat of door afschilfering van de emaillelaag.
2. Schade veroorzaakt door scherpe, metalen objecten.
3. Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, verkeerd gebruik en/of commercieel gebruik.
4. Schade veroorzaakt door een zware schok of door een val van het product.
5. Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is.
6. Ontmantelde producten.
7. Corrosie veroorzaakt door nalatigheid.

Wij herstellen of vervangen dit product gratis op voorwaarde dat het defect te wijten is aan een materiaal- en/of productiefout én op voorwaarde dat het artikel gebruikt werd in normale huishoudelijke omstandigheden. In geval van een vervanging behoudt Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy zich het recht voor om het defectartikel door een vergelijkbaar product te vervangen, indien dit niet langer beschikbaar is.

In geval van defect brengt u deze pan samen met uw aankoopbewijs en de verpakking terug naar de winkel in kwestie. Vermeld zeker ook uw adres, een beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en alle andere gegevens die nodig zijn om het product terug te sturen.