



De hooikist is letterlijk een kist met hooi die vroeger werd gebruikt om twee pannen met eten warm te houden voor de mannen en vrouwen die op het veld werkten. De Hooimadam® is geen kist maar een omhulsel van biologische katoen, gevuld met wol. Wol heeft een uitstekend isolerend vermogen, neemt vocht op en vermindert luchtjes.

Gebruik

Kook het eten dat u in de Hooimadam® wilt laten garen een paar minuten goed door. Plaats de pan met deksel vervolgens in de Hooimadam® en trek het koord aan. De Hooimadam® wordt geleverd in twee maten; de kleine Hooimadam® is geschikt voor (steel)pannetjes tot Ø 17 cm en de grote voor pannen tot Ø 26 cm.

Goed voor

De Hooimadam® is uitstekend geschikt voor:

- het laten garen van rijst: die brandt niet aan, blijft goed warm en welt prachtig
- het trekken van kruiden en soep; in de Hooimadam® blijft het gerecht ongeveer 4 uur lang warm
- het stoven van vlees: braadt dat aan, voeg vocht toe en plaats de pan in de Hooimadam®
- het garen van bonen en andere gerechten die anders lang moeten koken
- het warm houden van bijvoorbeeld een saus tijdens het koken: er vormt zich geen vel, de saus kookt niet in en brandt ook niet aan
- het warm houden van eten voor laatkomers
- bij de picknick en op de camping

Voordelen

- met de Hooimadam® bespaart u op de kosten van gas. Bij intensief gebruik kan dat oplopen tot een besparing van wel 30%
- eten dat is bereid met de Hooimadam® heeft de tijd gekregen om langzaam te garen; dat komt de smaak ten goede
- u hoeft niet meer tijdens het hele kookproces bij het fornuis te blijven; eten dat in de Hooimadam® staat zal niet aanbranden
- de Hooimadam® is veel voordeliger dan een hooikist en neemt ook veel minder ruimte in
- de planning bij het koken wordt gemakkelijker; dat een gerecht wat langer in de Hooimadam® staat, maakt immers niet uit
- als u een kookpit tekort komt, is de Hooimadam® ook een uitkomst; u kunt een pannetje met bijvoorbeeld een saus er prima in warm houden
- het gebruik van de magnetron kan sterk beperkt worden dankzij de Hooimadam®

Onderhoud

De Hooimadam® is gevuld met wol. U kunt de Hooimadam® daarom **niet wassen!** De wol in de Hooimadam® zal dan namelijk krimpen.

Eventuele vlekken op de katoen kunt u voorzichtig met een beetje water wegwrijven en weer laten drogen. Als de Hooimadam® per ongeluk erg nat geworden is, deze liggend laten opdrogen. Niet wringen maar voorzichtig uitknijpen. fd

Waarschuwing

Als u de pan uit de Hooimadam® haalt, zijn deksel en oren erg warm. Gebruik dus een pannenlap.

Het katoenen omhulsel van de Hooimadam® verdraagt hoge temperaturen. U kunt een pan zó van het vuur erin plaatsen. De Hooimadam® is echter niet geschikt voor pannen met kokende olie!