



Die Hooimadam® ist die moderne Version der Kochkiste. Man kann mit einer Kochkiste Essen garen und warm halten.

Die Kochkiste war ursprünglich eine mit Heu ausgekleidete Kiste. Sie wurde dazu verwendet das Essen für die auf dem Feld arbeitenden Arbeiter warmzuhalten. Die Hooimadam® ist keine Kiste, sondern ein Behälter aus Baumwolle, ausgefüllt mit Wolle. Wolle ist höchst wärmeisolierend, nimmt Feuchtigkeit auf und vermindert Gerüche.

### **Benutzung**

Das Essen, das man in der Hooimadam® garen möchte, muss erst einige Minuten lang auf dem Herd richtig kochen. Dann stellt man den Topf zugedeckt in die Hooimadam® und zieht die Schnur zu. Fertig. Einfacher geht's nicht!

Man braucht nur ein bisschen mehr Zeit zum Garen des Essens, als wenn man den Topf auf dem Herd stehen lässt.

Die Hooimadam® ist in zwei Größen lieferbar: die kleine Hooimadam®, in die Kasserollen und Töpfe bis Ø 17 cm passen, und die große für Töpfe bis Ø 26 cm.

### **Verwendung**

Die Hooimadam® ist ausgezeichnet geeignet für:

- das Garen von Reis; der wird nicht anbrennen, hält sich warm und quillt schön,
- das Ziehen von Suppen und anderen Speisen; in der Hooimadam® werden die Gerichte etwa vier Stunden warm gehalten,
- das Schmoren von Fleisch; wenn das Fleisch im Topf anbrennt, können Sie einfach Wasser hinzufügen und den Topf in die Hooimadam® stellen,
- das Garkochen von Bohnen, Rüben und weiteren Gerichten, die sonst lange brauchen,
- das Warmhalten einer Soße, während des Kochens; es entsteht keine Haut und die Soße wird nicht kochen oder anbrennen,
- das Warmhalten des Essens für diejenigen, die ein bisschen später kommen,
- beim Picknicken, Zelten oder auf dem Boot

### **Die Vorteile:**

- Dank der Hooimadam® sparen Sie Energiekosten. Bei intensiver Verwendung kann die Ersparnis auf bis zu 30 % ansteigen,
- Sie brauchen nicht mehr die ganze Zeit während des Kochens am Herd stehen zu bleiben; das Essen wird in der Hooimadam® nicht anbrennen,
- Die Hooimadam® ist günstiger und vorteilhafter als eine Kochkiste und nimmt weniger Raum ein,
- Das Planen beim Kochen wird einfacher; die Gerichte werden in der Hooimadam® vier Stunden warm gehalten,
- Sie werden Ihre Mikrowellenbenutzung dank der Hooimadam® stark reduzieren.

### **Die Pflege**

Die Hooimadam® ist ausgefüllt mit Wolle. Deswegen können Sie die Hooimadam® nur mit der Hand waschen. Betrachten Sie sie wie einen teuren Pullover: Waschen mit Vorsicht, nicht wringen, nur ausdrücken und liegend trocknen lassen. Zum Sauberhalten der Hooimadam®, können Sie, bevor Sie den Topf hineinstellen, ein Geschirrtuch hineinlegen.

### **Warnung**

Wenn Sie die Töpfe wieder aus der Hooimadam® herausholen, sind Deckel und Henkel sehr warm. Nach einer Stunde sind die Töpfe etwa 70 Grad und nach zwei Stunden noch 56 Grad warm.

Benutzen Sie deswegen einen Topflappen zum Herausholen der Töpfe.

Die baumwollene Hülle der Hooimadam® verträgt hohe Temperaturen. Sie können die Töpfe direkt vom Herd in die Hooimadam® stellen. Die Hooimadam® eignet sich jedoch nicht für Töpfe mit kochendem Öl.