



U heeft met de Hooimadam® gekozen voor een handgemaakt natuurproduct.

De Hooimadam® bestaat uit een omhulsel van katoen gevuld met schapenwol en is daarmee de moderne variant van de Hooikist.

Gebruik

Doordat de Hooimadam® een natuurproduct is zal zij tijdens het gebruik haar verliezen.

Meestal wordt dit in de loop van de tijd minder, maar ze zal altijd blijven 'verharen'.

- gebruik een pan die aansluit bij het formaat van de Hooimadam® of gebruik de Hooimadam® in combinatie met de Hooikus®
- kook het eten dat u in de Hooimadam® wilt laten garen een paar minuten goed door.
- zorg ervoor dat de pan voor minimaal de helft is gevuld
- plaats de hete pan met deksel vervolgens in de Hooimadam® en trek het koord aan
- reken ongeveer 1/3 kooktijd meer

Vervaltijden

De tijd dat het eten warm blijft is afhankelijk van de hoeveelheid eten in de pan. Vuistregel:

- na 1 uur: nog 70 °C
- na 2 uur: nog 54 °C
- na 3 uur: nog 38 °C

Goed voor

De Hooimadam® is uitstekend geschikt voor:

- het laten garen van rijst: het trekken van kruiden en soep; het garen van bonen, bieten, het stoven van vlees 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; en daarmee ideaal bij de picknick, op de camping en boot
- voor het koud houden van bijvoorbeeld ijs

Voordelen

- wol heeft een uitstekend isolerend vermogen, neemt vocht op en vermindert luchtjes
- met de Hooimadam® bespaart u op de kosten van gas/elektriciteit
- eten dat is bereid met de Hooimadam® heeft de tijd gekregen om langzaam te garen; dat is lekkerder
- u hoeft niet meer tijdens het hele kookproces bij het fornuis te blijven
- de planning bij het koken wordt gemakkelijker; dat een gerecht wat langer in de Hooimadam® staat maakt immers niet uit

Onderhoud

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

Als de Hooimadam® per ongeluk erg nat geworden is, deze liggend laten opdrogen. Niet wringen maar voorzichtig uitknijpen.

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!