



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 pannelap. 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!

Voor meer informatie en lekkere recepten verwijzen wij naar onze site WWW.HOOIMADAM.COM