

## GEBRUIKSAANWIJZING ANTI-AANBAK PAN

### Voor het eerste gebruik:

Verwijder alle verpakking en etiketten. Was de pan in heet water met afwasmiddel, spoel en droog grondig af. Smeer de anti-aanbaklaag in. Wrijf met een in plantaardige olie of maïsolie gedrenkt stuk keukenpapier over het volledige kookoppervlak. Spoel af met heet water. Droog grondig af. De pan is nu gebruiksklaar. Door dit af en toe te herhalen zal de pan beter beschermd zijn en langer meegaan.

### Hittebron:

Pas de afmeting van de bodem van de pan aan de kookplaatzone aan waarop de pan gebruikt zal worden. Gasvlammen moeten steeds beperkt blijven tot de bodem en mogen zich NOOIT uitbreiden langs de zijwanden van de pan. Dit kan oververhitting van de pan veroorzaken.

Op glasbedekte kookplaten de pan optillen en verplaatsen. De pan nooit schuiven want dit kan zowel de bodem van de pan als het glasoppervlak beschadigen.

Bij gebruik op een inductiekookplaat deze niet boven 2/3 van het vermogen gebruiken, stand 6 of 7 is ruim voldoende. Ook de Boost knop niet gebruiken.

Deze geeft in één keer teveel vermogen en dit kan tot beschadigingen van de pan leiden.

Gebruik op alle hittebronnen voor de meeste bereidingen middelmatige en lage temperaturen, hierdoor warmt de pan geleidelijk en gelijkmatig op.

Wanneer vlees, gevogelte of vis dichtgeschroeid dienen te worden, kunnen middelmatige tot hogere temperaturen gebruikt worden, maar zodra de pan heet is en het voedsel toegevoegd is, dan moet de temperatuur verlaagd worden.

De pan mag NOOIT gebruikt worden op een maximum temperatuur, noch bij het voorverwarmen, noch bij het koken, omdat te hoge temperaturen de anti-aanbaklaag zullen beschadigen.

Zie verderop voor details betreffende verkeerd gebruik.

### Gebruik:

Breng een beetje olie (geen olijfolie) of vet aan op het kookoppervlak voor het opwarmen. Dit zal de smaak en het bruinen van het voedsel verbeteren. De olie of het vet mag nooit gloeiend heet worden. Als dit toch gebeurt, laat de pan dan eerst afkoelen voordat u verder gaat.

Koken zonder toevoeging van vetstoffen:

Warm, voor vetarm koken, de pan gedurende 2 minuten voor op middelmatige temperatuur alvorens het voedsel toe te voegen.

Laat de pan tijdens het voorverwarmen niet onbewaakt achter en zorg ervoor dat de anti-aanbaklaag niet oververhit raakt omdat dit permanente schade kan veroorzaken.

Bewaar geen rauw, gemarineerd of bereid voedsel in de pan. De ingrediënten kunnen schade veroorzaken aan de pan.

Te gebruiken keukengerei:

U kunt siliconen, houten of hittebestendig kunststof keukengerei gebruiken.

Indien u voorzichtig bent kunnen metalen keukenbestek, lepels of gardes gebruikt worden maar u mag er niet ruw mee te werk gaan en u mag er niet mee over de anti-aanbaklaag krassen. Sla er evenmin mee op de bovenrand van de pan, dat veroorzaakt beschadigingen aan de rand van de pan.

Messen, of keukengerei met scherpe kanten mogen nooit gebruikt worden om er voedsel mee te snijden op de anti-aanbaklaag.

Elektrische mixers en staafmixers mogen niet gebruikt worden op de anti-aanbaklaag.

**Ovengebruik:**

De maximale temperatuur bij gebruik van de pan in de oven mag niet boven de 220°C komen.

**Grillgebruik:**

Wanneer de pan onder de grill gebruikt wordt, moet er een minimumafstand van 5 cm gehandhaafd worden tussen de hittebron en de bovenrand van de pan. Gebruik de pan niet op de barbecue.

Gebruik altijd een droge ovenwant, pannenlap of doek wanneer u een hete pan vastpakt tijdens of na het koken.

**Reinigen en opbergen:**

Koel de pan enkele minuten af alvorens die te reinigen. Niet vullen met of onderdompelen in koud water wanneer de pan heet is.

Door grote temperatuurverschillen kan de pan beschadigen.

Gebruik op de anti-aanbaklaag alleen speciale reinigingssponsjes.

Gebruik nooit metalen, schurende of harde sponsjes/borstels, en ook geen bijtende reinigingsmiddelen.

De duurzame, verstevigde anti-aanbaklaag zorgt ervoor dat de ingrediënten niet aanbakken en is zo heel makkelijk te reinigen. Om het uiterlijk en de prestatie van de anti-aanbaklaag te behouden, raden wij u aan om uw pannen met de hand af te wassen met een sopje, in plaats van het in de vaatwasser te reinigen. Dit zal de levensduur en de prestatie van de anti-aanbaklaag verlengen.

Als u de pannen met anti-aanbaklaag in de vaatwasser plaatst, wrijf de pan dan voor ieder gebruik in met olie.

Als u pannen op elkaar stapelt gebruik dan beschermers tussen de pannen. Dit voorkomt beschadigingen.

**Verkeerd gebruik van de anti-aanbaklaag:**

De garantie dekt geen schade aan de anti-aanbaklaag als deze veroorzaakt is door oververhitting of krassen.

**Oververhitting:**

Schade door oververhitting tijdens het koken is direct herkenbaar.

De anti-aanbaklaag verkleurt (deels) en komt in de ergste gevallen van de pan los in de vorm van schilfers of bladders.

**Krassen:**

Krassen veroorzaakt door onzorgvuldig gebruik van metalen keukengerei valt niet onder de garantie.

Dergelijke schade is permanent en zal leiden tot een vermindering van de anti-aanbakprestatie.

**Garantie:**

De garantie telt vanaf de datum vermeld op het aankoopbewijs.

De garantie dekt fabricagefouten en/of defecte materialen wanneer het product in normale, huiselijke omstandigheden en in overeenstemming met de onderhouds- en gebruiksvorschriften gebruikt wordt. Het dekt geen normale slijtage, commercieel gebruik of verkeerd gebruik van het product.

Het volgende valt niet onder de garantie:

- Schade veroorzaakt door normale slijtage, ongeluk, verkeerd gebruik of commercieel gebruik.
- Krassen, vlekken, verkleuring, roestvorming of schade door oververhitting aan de binnen- of buitenzijde van de pan.
- Daaruit voortvloeiende schade is uitdrukkelijk van garantie uitgesloten.