

INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN GEBRUIK



1

Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je olie of boter toevoegt.



2

Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmakt. Vermijd oververhitting om te voorkomen dat het voedsel of de olie in de pan aanbrandt. Laat je olie nooit roken of aanbranden.



3

Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig (behalve in geval van een houten handvat), maar we raden je aan om het met de hand af te wassen om de levensduur van de coating te maximaliseren.



4

Gebruik bij het opbergen onze GreenPan-panbeschermers om je kookgerei met antiaanbaklaag in optimale conditie te houden.

1. Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees grondig alle veiligheidsinformatie voor je dit product in gebruik neemt!

- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig met heet kookgerei om letsels te vermijden.
- Om veiligheidsredenen mag je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Wanneer je langdurig kookt, kunnen deksels en grepen erg heet worden. Wees dus voorzichtig wanneer je een deksel afneemt of de grepen vastneemt. Gebruik indien nodig altijd ovenwanten of iets dergelijks.
- Lees altijd de instructies voor je kookgerei in de oven plaatst met grepen uit bakeliet, grepen met een siliconecoating of een glazen deksel.
- Roestvrijstalen handgrepen kunnen verkleuren in een oven. Dat heeft echter geen invloed op de veiligheid of prestaties van je kookgerei.
- Plaats de pan niet in een microgolfoven.
- Dompel een heet deksel of heet kookgerei niet onder in koud water.

Voor roestvrijstalen kookgerei met Evershine™-technologie:

- Evershine™-technologie voorkomt verkleuring van je roestvrijstalen kookgerei bij normaal gebruik op het fornuis en in de oven tot 300°C. Roestvrijstalen handgrepen maken geen gebruik van Evershine™-technologie en kunnen bijgevolg verkleuren in de oven. Dat heeft echter geen invloed op de prestaties van je kookgerei.

2. Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Was het product met warm zeepwater, spoel het en droog het daarna zorgvuldig af met een zachte doek.

Koken:

Aanbevelingen om kromtrekking van je GreenPan™-product te voorkomen:

- Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookplaat staan. Hierdoor kunnen je kookgerei en kookplaat namelijk onherroepelijk beschadigd raken.
- Verhit het kookgerei nooit leeg.

Aanbevelingen voor energiebesparing en de beste kook- en braadresultaten:

- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zodat deze niet langs de zijkanten van de pan omhoog komt.
- De gepatenteerde Thermolon™-coating zorgt voor een doeltreffende warmteverdeling. De kookstand is dus zeer belangrijk. Bij een lagere stand verbruik je minder energie en voorkom je dat voedsel en olie aanbrandt.
- Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt.

Aanbevelingen voor gebruik in de oven:

Kookgerei/glazen deksel met:

roestvrijstalen handgreep	Wood-Be handgreep	handgreep uit bakeliet	roestvrijstalen handgreep met siliconecoating	houten handgreep
ovenbestendig (glazen deksel tot 220°C)	NIET ovenbestendig	ovenbestendig tot 160°C	ovenbestendig tot 200°C	NIET ovenbestendig, NIET vaatwasbestendig

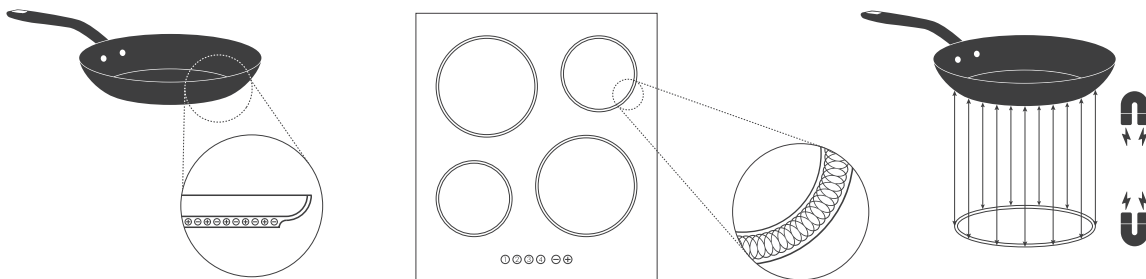
Aanbevelingen voor het gebruik van je kookgerei op een inductiekookplaat

In tegenstelling tot elektrische en keramische kookplaten detecteren inductiekookplaten alleen de buitenste rand van een pot of pan, met behulp van elektromagneten. Om bij inductie door de pit gedetecteerd te worden, moet de onderkant van de pot of pan dus steeds in verbinding staan met de buitenste rand van de pit.

In het uitzonderlijke geval dat je pan niet wordt gedetecteerd door je kookplaat, volg dan deze tips:

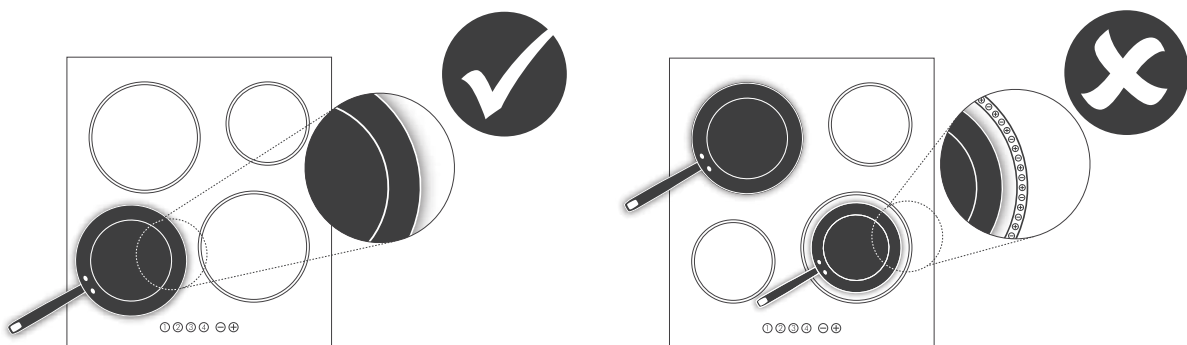
1. Plaats het kookgerei op een pit van de juiste grootte

Inductie werkt alleen als de onderkant van het kookgerei dat geschikt is voor inductie dezelfde grootte heeft als de spoel onder de glasplaat van de inductiekookplaat (zie afbeelding). Is de pit groter dan het kookgerei, dan kan het zijn dat het kookgerei niet herkend wordt en dus niet opwarmt.



2. Plaats het kookgerei op een kleinere pit

Heb je geen pit met dezelfde diameter als de onderkant van je kookgerei, gebruik dan een kleinere pit.



3. Plaats het kookgerei niet precies in het midden van de pit

Heb je geen pit die kleiner is dan de onderkant van je kookgerei, plaats je kookgerei dan aan de rand van de pit. Zo kan de buitenste rand van de onderkant van je kookgerei contact maken met de inductiespoel.

4. Raadpleeg altijd de gebruiks- en onderhoudshandleiding van je inductiekookplaat

Controleer welke diameter van pot of pan geschikt is voor welke pit.

Aanbevelingen voor het beste resultaat:

- Start altijd met een propere pan.
- Laat je voedsel eerst op kamertemperatuur komen.
- Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je olie of boter toevoegt.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd verminderen de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan een intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg. De gepatenteerde Thermolon™-antiaanbaklaag is om veiligheidsredenen kortstondig bestand tegen een onopzettelijke oververhitting tot 450°C. Als je het kookgerei dus per ongeluk oververhit, komen er geen giftige dampen vrij. De coating zelf zal nooit bladderen of afschilferen.
- Je kunt het kookgerei nog steeds gebruiken als de antiaanbaklaag volledig verdwenen is. Gebruik in dat geval gewoon meer boter of olie.

Koken met olie en vetstoffen:

- Kies voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (d.i. met een hoog rookpunt).
- Controleer het etiket van de boter of olie om na te gaan of die geschikt is om mee te koken.
- Gebruik geen oliesprays zoals aerosols, nevelsprays, pompsprays enz.


Keukengerei:

- Je mag metalen spatels gebruiken op de duurzame keramische Thermolon™-antiaanbaklaag, maar om de levensduur van je pan te verlengen raden we je aan om keukengerei uit nylon, silicone of hout te gebruiken. De coating is echter niet bestand tegen snijden of scherpe voorwerpen (bv. vorken of messen).

3. Onderhoud en reiniging:

- Na elk gebruik moet je het kookgerei laten afkoelen en grondig schoonmaken.
- Dankzij de keramische Thermolon™-antiaanbaklaag zijn de  producten makkelijk schoon te maken en vaatwasserbestendig (behalve in het geval van een houten handgreep). Om de antiaanbakprestaties van je kookgerei te behouden, is het echter aan te raden om het te wassen met warm zeepwater, te spoelen en daarna af te drogen met een keukenhanddoek. Een keramische antiaanbaklaag kan aangetast worden door het hoge gehalte aan zout, bleekmiddel en fosfaten in de vaatwasmachine.
- Onafgedekte aluminium randen of klinknagels kunnen verkleuren in de vaatwasmachine. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties van de pan.
- Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes.
- Er kunnen zich afzettingen vormen op de antiaanbaklaag (carbonisatie) door een langdurige blootstelling van de coating aan intense hitte tijdens het koken met vetstoffen en oliën. Door intense hitte kunnen olie en vet gaan carboniseren, waardoor de antiaanbakprestaties sneller achteruitgaan. Verwijder in dat geval het resterende voedsel en vul de pan deels met warm water. Breng het water snel aan de kook. Normaal kun je de resten dan makkelijk wegvegen met een spons en zeepwater.
- Voor hardnekkigere resten is het aan te raden een melaminespons te gebruiken. Die vind je in de meeste kruidenierszaken, supermarkten en ijzerwaren winkels.
- Gebruik geen ovenreiniger, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloorbleekmiddel bevatten. Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Zorg ervoor dat er geen harde deeltjes aan de kookpit en het  product kleven, zodat je geen krassen maakt in de kookplaat.

Pannen bewaren:

Bewaar pannen nooit naast scherpe metalen gebruiksvoorwerpen. Deze kunnen namelijk krassen of andere beschadigingen in het oppervlak van de antiaanbaklaag en de randen van het kookgerei veroorzaken. Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van kookgerei met een antiaanbaklaag en plaats geen deksels met dunne, scherpe randen in het kookgerei. We raden aan  panbeschermers te gebruiken.

We wensen je een fijne kookervaring!