

Chipping advies.

Het kan gebeuren dat kleine krasjes, deuken of putjes in de antiaanbaklaag ontstaan. Dit heeft geen invloed op de veiligheid en functionaliteit van de pan. Om dit te voorkomen en voor een zo lang mogelijke levensduur van de pan hebben wij de volgende tips:

· Voorkom oververhitting

Voor optimale resultaten verwarm de pan een paar seconden voor op een laag tot middelhoog vuur voordat u olie of boter toevoegt. Verwarm de pan niet op de maximale temperatuur van uw kookplaat, dit is door de uitstekende warmteverdeling niet nodig en beschadigt de pan.

· Voorkom dat de vetten verbranden

Vetten beginnen te carboniseren als ze oververhit raken en dat beschadigt de coating van de pan. Hoe snel vet carboniseert, hangt af van het type olie of boter dat u gebruikt. Controleer de verpakking van uw vetstof om te kijken of deze past bij uw bereidingswijze.

· Vermijd het gebruik van metalen keukengerei

Wij adviseren gebruik te maken van keukengerei van nylon, siliconen of hout. De antiaanbaklaag is niet bestand tegen snijdende of scherpe voorwerpen (bijvoorbeeld messen of vorken). Tik of sla niet op de rand van de pan. Dit kan resulteren in schilfers of scheuren in de keramische antiaanbaklaag.

· Was de pan af met een zachte spons of doek

Wij adviseren om de pannen nooit schoon te maken met een schuurspons of afwasborstel. Dit omdat de nylonharen de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

· Gebruik pannenbeschermers wanneer u de pannen op elkaar stapelt

Ook als u de pan ondersteboven opbergt adviseren wij bijvoorbeeld een zachte doek onder de pan te leggen.

Wij wensen u veel kookplezier