

GreenPan™ Gebruiksaanwijzing

Lees aandachtig onderstaande gebruiksaanwijzing en tips voor onderhoud alvorens het GreenPan™ product in gebruik te nemen!

1) Belangrijke raadgevingen

- Laat kinderen niet in de buurt van het fornuis komen terwijl u aan het koken bent.
- Om brandwonden te vermijden, wees altijd voorzichtig bij het vastnemen van hete pannen.
- Laat om veiligheidsredenen nooit kookgerei achter tijdens het gebruik en zorg ervoor dat de handvatten niet over de rand van het fornuis komen. Laat handgrepen ook nooit boven het vuur hangen.
- De handgrepen van uw kookgerei zijn gemaakt om zo weinig mogelijk warmte te absorberen, maar ze kunnen warm worden bij langdurig gebruik. Wees dus altijd voorzichtig wanneer u deksels of handgrepen vastneemt. Voel er eerst voorzichtig aan om zeker te zijn dat ze niet te heet zijn. Gebruik pannenlappen of ovenwanten indien nodig.
- Gebruik steeds ovenwanten wanneer u pannen uit de oven haalt.
- Wanneer u producten met een glazen deksel of met handvatten van bakeliet of van roestvrij staal afgewerkt met silicone gebruikt in de oven, ga dan steeds na tot welke temperaturen ze bestand zijn.
- Niet gebruiken in de microgolfoven.

2) Gebruik

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Sorteer uw afval.
- Was het product in warm water met zeep, spoel en droog goed af.

Aanbevelingen om vervorming van uw GreenPan™ te voorkomen:

- Laat nooit een lege pan op een warm vuur staan. Dit kan onherstelbare schade toebrengen aan de pan en de kookplaat.
- Laat heet kookgerei niet in contact komen met koud water. Laat het kookgerei eerst volledig afkoelen.
- Laat de pan niet vallen. Een vervorming van de pan kan de antiaanbaklaag vervormen en de antikleefeigenschappen van uw pan aantasten.

Aanbevelingen om goede kookresultaten te behalen én energie te besparen:

- Kook steeds op een kookplaat/brander die bijna dezelfde diameter heeft als de bodemdiameter van de pan waarmee u gaat koken. Op gas: houd de vlam in het midden van de bodem en zorg ervoor dat het vuur niet over de zijranden van de pan komt.
- Temperatuurcontrole is belangrijk. Koken doet men op 100°C en bakken gebeurt op een temperatuur tussen 175 en 230°C. Verwarm de pan dan ook niet tot een hogere temperatuur dan noodzakelijk en laat uw pot of pan niet langer dan nodig op de warmtebron staan. Het gebruik van lagere kooktemperaturen voorkomt oververhitting van uw pan, waardoor voedsel en olie minder snel aanbranden. Bovendien vermindert dit uw energieverbruik.
- Om de antikleefeigenschappen van de pan maximaal te behouden én om energie te sparen, wordt afgeraden de pan in de vaatwasser te reinigen.

Aanbevelingen voor de beste kookresultaten:

- Gebruik steeds een schone pan. Was de pan na elk gebruik zorgvuldig met een zachte doek of een spons en zorg ervoor dat er geen etensresten of olieresten op de pan achterblijven wanneer u ze opbergt.
- Haal voedingswaren 10 minuten voor u ze gaat koken of bakken uit de koelkast.
- Laat uw pan eerst opwarmen met olie of boter en voeg dan pas voedingsmiddelen toe.
- Voeg een kleine hoeveelheid water toe wanneer voedsel tijdens het koken enigszins aan de pan begint te kleven. Vloeistof toevoegen doet stoom ontstaan waardoor het voedsel loskomt van de pan.

Koken met olie en vet:

- We raden aan om ook in een antikleefpan een beetje olie of boter te gebruiken. De keuze van de vetstof is hierbij zeer belangrijk. Gebruik bakmargarine, (geklaarde) boter of een olie die bestand is tegen hoge temperaturen zoals arachideolie, maïsolie of rijstolie. Olijfolie van de eerste koude persing is niet geschikt voor het bakken omdat dit type olie vanaf een temperatuur van 150°C verbrandt en een film achterlaat op de antiaanbaklaag. Geraffineerde olijfolie is eventueel mogelijk voor een niet-intensief of kort bakproces (max. 180°C).
- Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van zowel de pan als de antiaanbaklaag kunnen voedsel en olie snel aanbranden. Gebruik daarom de lage en gemiddelde temperaturen. Gebruik hoge temperaturen enkel voor het dichtschroeien of bruinen van voedsel.
- Gebruik in geen geval oliesprays, zoals spuitbussen en olieverstuivers. Deze laten bij alle kookmaterialen een film achter die moeilijk verwijderd kan worden.
- Verdeel olie steeds over de oppervlakte van de pan.

Keukenaccessoires:

- Gebruik nooit metalen keukengerei samen met antikleefpannen. U kan uw pan beschermen door materialen uit plastic, silicone of hout te gebruiken.
- Stoot spatels NIET tegen de zijkant, rand of oppervlakte van uw kookgerei.
- Snij eten NOOIT rechtstreeks in de pan.

3) Onderhoud en Reiniging:

- Reinig de pan na elk gebruik nadat u ze eerst hebt laten afkoelen.
- Producten van GreenPan™ kunnen gemakkelijk met de hand gereinigd worden. Om de antikleefeigenschappen maximaal te behouden, reinigt u de producten best niet in de vaatwasser. De kwaliteit van de antiaanbaklaag kan verminderen door de vaatwas omdat de detergents die hiervoor gebruikt worden niet altijd chloor- of fosfaatvrij zijn. Gebruik bij het reinigen warm water met zeep om uw pan zo goed mogelijk te beschermen. Droog af met een zachte doek.
- Wanneer uw pannen uit hard geanodiseerde materialen vervaardigd zijn, zijn ze NIET vaatwasbestendig.
- Gebruik NOOIT staalwol of nylon schuursponsjes. U behaalt de beste resultaten door met een zachte doek of spons te reinigen.
- Gebruik NOOIT ovenreiniger, agressieve reinigingsmiddelen of andere producten die bleekmiddelen bevatten. Maak geen groeven in de antiaanbaklaag.
- Bij langdurig gebruik van hoge temperaturen kunnen op de antiaanbaklaag bruine vlekken ontstaan door de verbranding van vetten en oliën. Hierdoor kan zich een film van aangebrand vet en olie vormen die de kwaliteit van de antiaanbaklaag sneller kan doen verminderen.

Wanneer dit gebeurt, verwijder dan het eten uit de pan. Vul de pan met water en zeep en breng aan de kook. Zet het vuur uit en laat de pan afkoelen. Hierna moet u aangebrande voedselresten gemakkelijk kunnen verwijderen.

Opmerking: Het is normaal dat de antikleefeigenschappen van de pan na een tijdje afnemen, maar als gevolg van aangebrande olie en voedselresten kan deze vermindering sneller optreden.

- Let erop dat de pan steeds schoon is bij het opbergen.
- Het is belangrijk pannen met een Thermolon™ antikleeflaag na elk gebruik goed te reinigen, maar af en toe is het ook nodig ze wat grondiger te ontvetten. Test de kwaliteit van de keramische laag door de pan nat te maken met zuiver water en ze verticaal te houden:
 - Als het water er volledig afloopt zonder druppels na te laten, is geen extra reiniging nodig.
 - Indien er druppels aan de keramische laag blijven hangen, is een extra reiniging/ontvetting noodzakelijk.
- Op termijn is het mogelijk dat er kleine markeringen en verkleuringen zichtbaar worden op het oppervlak van de pan. Het is normaal dat deze veranderingen optreden. Dit zal niets veranderen aan de kwaliteit van uw product.
- Halogeenvuren en keramische vuren - Zorg ervoor dat er geen resten overblijven op zowel de kookplaat als op uw GreenPan™ product. Zo kunnen krassen op uw keramische kookplaat vermeden worden.

Veilig opbergen:

- Door uw pannen samen met andere metalen objecten op te bergen kunnen er krassen ontstaan of kunnen de randen en het oppervlak van de antiaanbaklaag aangetast worden. Wees daarom steeds voorzichtig bij het opbergen van antikleefpannen en plaats geen metalen deksels met scherpe randen in de pannen. Wenst u antikleefpannen in mekaar te zetten, maak dan gebruik van panbeschermers.

We wensen u heel veel kookplezier toe met uw nieuw GreenPan™ product met Thermolon™.