



Tefal

VRAAG & ANTWOORD TEFAL ANTI-AANBAKANNEN

Wat maakt een Tefal-pan zo uniek?

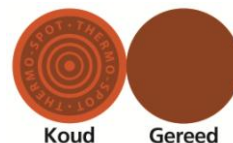
Niet elke pan is een Tefal-pan! Een Tefal-pan onderscheidt zich door de handige Thermo-Spot, de Tefal anti-aanbaklaag, die van een zeer hoge kwaliteit is, en het feit dat elke Tefal pan op een milieuvriendelijke manier wordt geproduceerd.

Wat is er zo speciaal aan de Tefal anti-aanbaklaag?

Alle Tefal (bak)pannen zijn voorzien van de bekende Tefal anti-aanbaklaag. Deze anti-aanbaklaag is van een zeer hoge kwaliteit waardoor u tijdens het bakken geen boter of olie nodig heeft. Heel gezond dus! De Tefal anti-aanbaklaag gaat heel lang mee, is zeer sterk, krasbestendig en heel gemakkelijk schoon te maken.

Welke functie heeft de Tefal Thermo-Spot?

De rode Thermo-Spot wordt effen rood zodra de pan de ideale baktemperatuur heeft bereikt. Bakken op hoge temperaturen is ongezond. Handig is daarom de aanwezigheid van de Thermo-Spot die gezond koken garandeert op een ideale baktemperatuur van 180°C waardoor er geen belangrijke voedingsstoffen verloren gaan. De Thermo-Spot voorkomt ook oververhitting van de pan, waardoor deze niet krom trekt.



Verkleurt de Thermo-Spot bij elke pan even snel?

Nee! Hoe snel de Thermo-Spot effen rood wordt, verschilt per type pan. Bij een vispan gebeurt dit sneller dan bij een wokpan, omdat een wokpan heter moet zijn.

Blijft de bodem van een Tefal-pan lang stabiel?

Ja. De handige Thermo-Spot voorkomt oververhitting van uw pan waardoor deze niet krom trekt. De Tefal bodems zijn vormvast en hebben een zeer goede warmteverspreiding. Uw pan wordt overal even warm!

Kan ik gezond bakken met een Tefal koekenpan?

Ja. Door de hoge kwaliteit van de Tefal anti-aanbaklaag is het niet nodig boter of olie te gebruiken. Dat maakt het bereiden dus een stuk gezonder.

Hoe heet kan ik bakken met een Tefal koekenpan?

De juiste baktemperatuur is één van de belangrijkste pijlers van gezond koken. De optimale baktemperatuur is 180°C. Deze temperatuur zorgt ervoor dat het voedsel gezond wordt bereid zonder verlies aan voedingsstoffen. De Thermo-Spot is dus een ideaal hulpmiddel voor gezond koken.

Kan mijn Tefal pan in de vaatwasmachine?

Door middel van het 'vaatwasmachine-symbool' op de verpakking, kunt u zien of de pan in de vaatwasmachine gereinigd kan worden. Vaatwasmiddelen bevatten echter vaak agressieve elementen die het aluminium aantasten. Controleer daarom altijd de verpakking van uw vaatwasmiddel. De pan blijft het langst mooi als u deze met de hand afwast.



Is de Tefal anti-aanbaklaag volkomen veilig voor mijn gezondheid?

Ja, absoluut 100% veilig! De Tefal anti-aanbaklaag is een volkomen inert materiaal die geen reactie teweeg brengt in contact met voedingsmiddelen, water of huishoudelijke schoonmaakmiddelen. Mocht er per ongeluk een deeltje van de anti-aanbaklaag loslaten en met het voedsel naar binnen gaan, dan is het **absoluut NIET gevaarlijk** en veroorzaakt dan ook **geen enkel gezondheidsrisico**. Dit wordt bevestigd door diverse onafhankelijke laboratoria.

Worden de Tefal pannen milieuvriendelijk geproduceerd?

Ja. Alle Tefal pannen worden milieuvriendelijk geproduceerd waarbij geen PFOA, lood of cadmium worden gebruikt. Het groene milieulogo op alle Tefal producten garandeert dan ook dat deze volkomen veilig zijn, zowel voor de gebruiker als voor het milieu.



Zie ook de info op achterzijde!



Tefal

VRAAG & ANTWOORD TEFAL KERAMISCHE PANNEN

Waarom geeft de Ceramic control een knapperiger bakresultaat?

De harde keramische coating is gladder dan een anti-aanbaklaag waardoor het gerecht beter dichtschroeit en een knapperig egaal bakresultaat oplevert. De keramische coating is zo glad dat water/lucht van het oppervlak 'vervliegt' (het bakoppervlak blijft gesloten) terwijl bij een anti-aanbaklaag er altijd een beetje water/lucht tussen het vlees en de anti-aanbaklaag blijft waardoor er minder contactpunten zijn en een lagere temperatuur. Het voordeel van een anti-aanbaklaag is dat het minder snel aanbakt en heel makkelijk schoongemaakt kan worden.

Welke functie heeft de Thermo-Spot bij de Ceramic control pannen?

Net als bij alle Tefal bakpannen, wordt de rode Thermo-Spot effen rood zodra de pan de juiste baktemperatuur heeft bereikt. Bakken op hoge temperaturen is ongezond. Handig is daarom de aanwezigheid van de Thermo-Spot die gezond koken garandeert op een ideale baktemperatuur van 180°C waardoor er geen belangrijke voedingsstoffen verloren gaan.

Bereik je met een hoge baktemperatuur een knapperiger bakresultaat?

Nee, het is de harde en gladde keramische laag die ervoor zorgt dat het bakresultaat knapperig is. Een hoge temperatuur heeft hierop geen invloed. Het is bovendien ongezond om op hoge temperaturen te bakken. De aanwezigheid van de rode Thermo-Spot voorkomt bakken op een te hoge temperatuur.

Wat zijn de eigenschappen van een keramische laag t.o.v. een anti-aanbaklaag en een RVS pan?

Anti-aanbaklaag	Keramische laag	Roestvrij staal
<ul style="list-style-type: none">- Bakken zonder boter of olie mogelijk- Bakt niet aan- Zeer makkelijk schoon te maken	<ul style="list-style-type: none">- Knapperig bakresultaat door de harde en gladde keramische laag- Zeer krasbestendig- Bakken met boter of olie	<ul style="list-style-type: none">- Nóg knapperiger bakresultaat- Voor de meer ervaren kok- Zeer geschikt voor flamberen en karameliseren

WAAR / NIET WAAR

Keramische pannen zijn milieuvriendelijker.

NIET WAAR. De invloed op het milieu bij een keramische pan is gelijk aan die van een anti-aanbakpan. Dit wordt duidelijk aangetoond in de productlevenscyclus van beide pannen.

Keramische pannen bevatten geen PFOA.

WAAR. Keramische pannen bevatten, net als alle Tefal anti-aanbakpannen, **geen PFOA.**



Keramische pannen hebben betere anti-aanbakeigenschappen dan een anti-aanbakpan.

NIET WAAR. In het begin is de anti-aanbakeigenschap gelijk aan die van een anti-aanbakpan. Dit wordt gedurende de tijd bij gebruik echter minder. Maar omdat bij een keramische pan met boter of olie wordt gebakken, ervaart de gebruiker dit niet als een nadeel.

Keramische pannen bevatten geen PTFE.

WAAR. Dit is echter onbelangrijk omdat PTFE absoluut ongevaarlijk is. Het is een volkomen veilig en inert materiaal. PTFE heeft geen enkel effect op de gezondheid bij inname in het lichaam.

Zie ook de info op achterzijde!