

GREENPAN™ : ONDERHOUD

1) Belangrijke raadgevingen

- Laat kinderen niet in de omgeving van het fornuis komen terwijl U aan het koken bent.
- Wees voorzichtig bij het vastnemen van de kookpotten. Dit om eventuele brandwonden te voorkomen.
- Laat het handvat niet boven de warmtebron staan.
- Laat het handvat niet over de rand van het fornuis komen.
- Het handvat van de pan of kookpan is gemaakt om zo weinig mogelijk warmte door te laten. Het handvat kan warm worden gedurende een lange kooktijd. Wees dus voorzichtig bij het vastnemen van het handvat. Neem ze voorzichtig vast om U er van te vergewissen dat ze niet warm zijn. Gebruik, indien nodig, pannenlappen of een isolerende want. Gebruik steeds isolerende wanten wanneer U een pot of een pan uit de oven neemt.
- Voor handvaten in bakeliet, ga eerst na of ze bestand zijn tegen hoge temperaturen vooraleer U de pot in de oven te plaatst.
- De antikleeflagen, Thermolon™, zijn volkomen PTFE vrij en hebben een warmtebestendigheid tot 450°C / 850°F. Daar waar gewone antikleeflagen maar een warmtebestendigheid hebben van 206° / 500°F. Er komt geen toxische gas uit de Thermolon™ antikleeflagen.

2) Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle etiketten.
- Spoel het product in een water en droog goed af.

KOKEN

Tips om je GreenPan™ product goed te onderhouden:

Verwarm de pan nooit tot een temperatuur die hoger is dan noodzakelijk om de pan sneller op te warmen. Laat uw pot of pan niet langer dan nodig voor de gewenste temperatuur, op een warmtebron. Vermijd dat de pan droog komt te staan.

Tips om energie te besparen en om tot betere kookresultaten te komen:

- Kook op een brander waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de pot die U gebruikt.
- Als U op gas kookt, pas de vlam aan zodat het gas niet over de zijranden van de pot komt.
- Kies een hoge temperatuur om vloeistoffen te koken of te laten inkoken.
- Kies een lage temperatuur om de voedingswaren op te warmen, te laten sudderen of om delicate sausen te bereiden.
- Was uw potten niet in de vaatwasser, dit om energie te besparen.



Tips om betere bereidingen te maken:

- Begin altijd met een propere pan. Was ze zorgvuldig en zorg ervoor dat U altijd alle resten van olie en voedingsmiddelen verwijdert vooraleer U de pan opruimt.
- Haal de voedingsmiddelen 10 minuten voor U begint te koken of braden, uit de koelkast.
- Vergeet niet uw pan voor te verwarmen en de olie voor te verwarmen vooraleer U voedingsmiddelen in de pan legt.
- Wat kunt u doen als het voedsel begint te kleven? Als u de antikleeflaag goed onderhoudt, zou het eigenlijk niet mogen gebeuren. Na enige tijd, is het normaal dat de antikleefeigenschappen dalen. Dit kan worden versneld door langdurige blootstelling van de antikleeflaag aan te hoge temperaturen tijdens het koken, door de carbonisatie van het voedsel en de olie.
De Thermolon™ antikleeflaag is extra geschikt voor het braden of kort frituren bij hoge temperaturen.

Koken met olie en boter:

- Het is aangewezen om een beetje vetstof te gebruiken voor het bakken. Best kiest men een vetstof die geschikt is voor langdurige verhitting en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie (olijfolie van de eerste persing). Deze olie is niet bestand tegen langdurige verhitting; ze verbrandt en vormt een film op de antikleeflaag. Geraffineerde olijfolie, arachide- en maïsolie zijn wel geschikt, net zoals bakmargarines uiteraard en (al of niet geklaarde) roomboter. Opgelet. Bepaalde oliën en vetten verbranden, zelfs bij lage temperaturen.

Wij stellen U voor de 'test met de boter' te doen:

Verwarm de pan op middelmatige tot middelmatig/hoge temperatuur, leg vervolgens een stukje boter in de pan. Als de boter blaasjes begint te maken (de boter moet niet bruinen) is de pan klaar.

Als de boter begint te verbranden en bruin wordt, is het warmteniveau te hoog.

Verwijder voorzichtig de verbrande boter met een beetje keukenpapier.

Verminder de warmte en herbegin.

- Olie sprays zijn niet aan te raden, deze veroorzaken een opstapeling van resten die moeilijk te verwijderen zijn.

Keukenhulpmiddelen:

- Metalen hulpmiddelen kunnen de Thermolon™ antikleeflaag beschadigen. Wij raden hulpmiddelen in plastic, rubber of hout aan. Zij zorgen voor een langere levensduur van uw pot of pan.
- Snijd de voedingswaren nooit in de pan.

3) Onderhoud en reinigen:

- Laat de pan afkoelen, reinig ze degelijk na elk gebruik.
- Het plaatsen van een hete pan in water kan een blijvende vervorming veroorzaken.
- Uw GreenPan™ product is gemakkelijk in onderhoud. Wanneer U het reinigt in een vaatwasser kunnen de antikleefeigenschappen van alle keramische antikleeflagen verminderen na een aanzienlijk aantal wasbeurten.
- Gebruik vooral GEEN metalen schuursponsje of een nylon schuursponsje.



- Ten einde de antikleef eigenschappen maximaal te behouden, raden wij U aan uw GreenPan™ product te wassen met een doek in een sopje. Spoel het en droog het daarna met een vaatdoek.
- U zal een beter resultaat bekomen wanneer U een doekje of een zacht sponsje gebruikt.
- Gebruik NOOIT een reinigingsproduct voor de oven of om het even welk ander schurend reinigingsproduct met een bleekmiddel op basis van chloor. Beschadig de antikleeflaag niet.
- Indien er zwarte resten worden gevormd op de antikleeflaag, is dit waarschijnlijk het gevolg van langdurige blootstelling van de laag aan te hoge temperaturen tijdens het koken met oliën, die worden afgebroken bij hoge temperaturen. Voor het verwijderen van deze resten, gebruik geen schuurmiddelen of schurende sponzen omdat die de antikleeflaag kunnen beschadigen. De enige manier om ze te verwijderen, is door de pan enkele uren in warm water te laten weken en vervolgens geduldig met een zachte doek met zeep te wrijven.
- Als u vergeet het folie van de voedingsmiddelen te verwijderen, kan dat leiden tot een verkleuring van de antikleeflaag, als de pan opnieuw wordt opgewarmd. Indien dat gebeurt, kan u best een beetje witte azijn opwarmen op het fornuis en de pan daarna gewoon schoonmaken. Vermijd hierbij de dampen in te ademen. De aanwezigheid van kleine vlekken op de antikleeflaag is niet abnormaal en is niet van invloed op de prestaties van de antikleeflaag.
- Keramische en halogeen platen – Zorg ervoor dat uw plaat en uw GreenPan™ product vrij zijn van resten zodat de keramische oppervlakte niet wordt geschonden.

**Wij wensen u veel plezier bij het koken met de GreenPan™ producten.
Bewaar de instructies voor gebruik en onderhoud.**

Voor meer informatie en tips: www.green-pan.com

