

Gebruik- en onderhoudtips voor Primecook anti-aanbakpannen

Met onze onderhoudtips houdt u de Primecook pannen en ovenschalen in optimale conditie en profiteert u optimaal van de geavanceerde technologie die aan deze pannen ten grondslag ligt. Je zult ontdekken dat onze Ecoshield pannen veel gemakkelijker zijn te reinigen. Afwassen is echt een fluitje van een cent: doen is geloven!

Voor het eerste gebruik

Was de pan voor het eerste gebruik met warm water en een beetje afwasmiddel. Droog hem af met een zachte doek of keukenrol. Na het drogen raden wij u aan om de pan of ovenschaal te oliën m.b.v. een oliespray, vernevelaar of absorberend papier. Verdeel met behulp van wat keukenpapier een beetje (olijf)olie gelijkmatig over het hele oppervlak, zonder naspoelen, zodat de pan het vet absorbeert. Herhaal deze procedure elke 3-4 maanden.

Tijdens normaal gebruik

Het is mogelijk om in Primecook pannen te bakken zonder vet. Maar wij raden aan om altijd een klein beetje boter, olie of bakspray te gebruiken*, zodat de antiaanbaklaag nog langer glad en perfect blijft en optimaal presteert.

Vermijd het gebruik van schuursponsjes en schurende middelen, om de structuur van de coating niet aan te tasten. Hetzelfde geldt ook voor scherpe of metalen voorwerpen. Hoewel de Ecoshield bodem zeer slijtvast is, adviseren wij houten, nylon en siliconen kookgerei te gebruiken.

Laat de pannen niet droog of leeg op een heet vuur staan.

Tips voor opbergen van de pannen

Bewaar de pannen bij voorkeur op een veilige en schone plaats, zoals een stofvrije lade of kast. U kunt de pannen stapelen met behulp van de vilten pannenscheiders. Dit zijn handige accessoires om slijtage te voorkomen.

Tips voor reinigen van Primecook pannen

Voor een goede reiniging: laat de pannen na gebruik goed afkoelen en was de pannen met de hand af met warm water en een zacht afwasmiddel. Droog de pannen met een zachte doek of met keukenpapier. Hoewel de pannen geschikt zijn voor de vaatwasser, heeft afspoelen of afwassen met de hand de voorkeur, omdat het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen de antiaanbaklaag op den duur kan aantasten.

Wij wensen u vele jaren plezier van deze duurzame anti-aanbakpannen!

*Wanneer er wat meer vet/olie in de pan aanwezig is kruipt dit soms over de gladde bodem naar de buitenkant. Dit is een kenmerk van pannen die niet worden geproduceerd op basis van spuitgieten, maar 'koud stampen' zoals Primecook pannen. Een aanmerkelijk duurzamer productiemethode. De bodem is hierdoor niet 100% vlak en heeft een lichte bolling. Daar staat tegenover dat de structuur van het aluminium veel egalier is en de verhitting meer gelijkmatig. Bij verhitting werkt aluminium altijd een beetje, waardoor de bodem zichzelf soms alsnog geheel vlak stelt. De hoeveelheid olie maakt de lichte bolling zichtbaar, maar het is beslist niet nodig dat de olie de gehele bodem bedekt.