

## VitaVerde Gebruiksaanwijzing

Lees aandachtig alle veiligheidsvoorschriften voor U dit product gebruikt!

### 1. Belangrijke raadgevingen

- Laat kinderen niet in de buurt van het fornuis komen terwijl u aan het koken bent.
- Wees steeds voorzichtig bij het vastnemen van warm kookgerei. Zo vermijdt u eventuele brandwonden.
- Laat de handvatten niet boven de warmtebron staan en laat de grepen niet over de rand van het fornuis komen.
- De handvatten en grepen van de pannen zijn gemaakt om zo weinig mogelijk warmte door te laten, maar ze kunnen warm worden na een lange kooktijd. Wees dus voorzichtig bij het vastnemen van de handvatten of het wegnemen van de deksels. Gebruik pannenlappen indien nodig en gebruik steeds isolerende wanten wanneer u een pot of pan uit een warme oven neemt. Wat handvatten in bakeliet betreft, gaat u best eerst na of ze bestand zijn tegen hoge temperaturen voordat u ze in de oven plaatst.
- Niet gebruiken in een microgolfoven

### 2. Gebruik

*Voor het eerste gebruik:*

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Recycleer uw afval.
- Was het product in warm water met een beetje afwasmiddel, spoel en droog goed af.

*Tijdens het koken:*

Aanbevelingen om vervorming van uw VitaVerde te voorkomen:

- Verwarm de pan dan niet tot een hogere temperatuur dan noodzakelijk en laat uw pot of pan niet langer dan nodig op de warmtebron staan. Laat een pan nooit leeg op een warm fornuis staan en vermijd droogkoken.
- Laat heet kookgerei niet in contact komen met koud water. Laat het kookgerei eerst volledig afkoelen.

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

- Plaats de pot of pan steeds op een kookplaat/brander die aangepast is aan de bodemdiameter van het product. 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.
- Kies een hoge temperatuur om vloeistoffen te koken of te laten inkoken, maar zet op een matig vuur om de voedingswaren op te warmen, te laten sudderen of om delicate sauzen te bereiden.
- Om de antikleefeigenschappen van de pan maximaal te behouden én om energie te sparen, wordt afgeraden de pan in de vaatwasser te reinigen.
- Koken op inductie (gebruik enkel kookgerei dat voor inductie geschikt is) of op gas zorgt voor een zeer snelle verhitting van uw kookgerei: hoge temperaturen gebruikt u daarom beter niet.

Tips om betere bereidingen te maken:

- Begin altijd met een schone pan. Was de pan zorgvuldig na elk gebruik en zorg ervoor dat u altijd alle resten van vetstof en/of voedingsmiddelen verwijdt vooraleer u de pan wegbergt.

- Haal de voedingsmiddelen 10 minuten voor u begint te koken of bakken uit de koelkast.
- Vergeet niet de pan en de vetstof voor te verwarmen vooraleer u het voedsel in de pan legt.
- Indien voedsel aan de pan zou blijven kleven tijdens het koken, voeg dan een klein beetje water toe op de plaats waar het voedsel aan de pan kleeft. Het toevoegen van vocht zorgt voor stoom die het aangekleefde voedsel zal losmaken.
- Opmerking: Het is normaal dat de antikleefeigenschappen van de pan na een tijdje afnemen. Als gevolg van aangebrande olie en voedselresten kan deze vermindering sneller optreden wanneer de pan langdurig oververhit werd. De gepatenteerde technologie van Thermolon zorgt ervoor dat de antiaanbaklaag bestand is tegen kortstondige oververhitting van de pan tot 450°C. Wanneer uw pan per ongeluk oververhit, kunnen er geen toxische stoffen vrijkomen. Bovendien geeft dit geen aanleiding tot het afschilferen of loskomen van de antiaanbaklaag. Wanneer de anti-aanbakeigenschappen verminderd zijn, kan de pan gebruikt worden als een gietijzeren geëmailleerde pan omwille van de dikke en solide keramische onderlaag.

#### Koken met olie en boter:

- Zelfs bij het bakken in een pan met antikleef-laag is een beetje vetstof nodig. De keuze van de vetstof is hierbij zeer belangrijk. Best kiest men voor een vetstof die geschikt is voor langdurige verhitting. Gebruik een olie die bestand is tegen hoge temperaturen (arachideolie, maïsolie, rijstolie) en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie (olijfolie van de eerste persing). Deze olie verbrandt vanaf een temperatuur van 150°C en vormt een film op de antikleef-laag. Geraffineerde olijfolie is eventueel mogelijk voor een niet-intensief of kort bakproces. Natuurlijk kan u ook gebruik maken van boter of bakmargarines.
- 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.
- Oliesprays zijn niet aan te raden aangezien ze een opstapeling van resten veroorzaken die moeilijk te verwijderen zijn.
- Verdeel olie steeds over de oppervlakte van de pan.

#### Keukengerei:

- Metalen keukengerei kan de Thermolon antikleef-laag beschadigen. Wij raden keukenhulpjes van nylon, silicone of hout aan. Zij zorgen voor een langere levensduur van uw pot of pan.
- Snij de voedingswaren nooit in de pan.
- Stoot spatels NIET tegen de zijkant, rand of oppervlakte van uw kookgerei.
- Stapel de pannen niet op mekaar bij het wegbergen. Indien u dat wegens plaatsgebrek toch doet, gebruik dan panbeschermers.

### 3. Onderhoud en Reiniging

- Laat een hete pan eerst afkoelen alvorens ze te reinigen. Het grote temperatuurverschil tussen de hete pan en het koudere water zou immers blijvende vervormingen kunnen veroorzaken.
- Producten van VitaVerde kunnen gemakkelijk gereinigd worden. Daarom wordt handwas aangeraden. De kwaliteit van de antiaanbaklaag kan verminderen door vaatwas omdat de detergenten 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 bleekwater, javelwater, schuurmiddelen of staalwol. Gebruik ook nooit metalen of nylon schuursponsjes.
- Hardnekkige, verbrande zwarte etensresten zijn waarschijnlijk het gevolg van een langdurige blootstelling aan te hoge temperaturen. Om deze te verwijderen is het aan te raden de pan te laten weken met wat water en afwasmiddel (eventueel een ganse nacht). Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel. Je kan ook de hardnekkige vlekken verwijderen met een melamine spons; deze is te verkrijgen in de meeste winkels.
- Het is belangrijk pannen met een Thermolon antikleef-laag 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.
- Wanneer u kookt op een keramische of halogeenplaat, zorg er dan voor dat uw plaat en uw VitaVerde product vrij zijn van resten zodat de keramische oppervlakte niet wordt beschadigd.
- 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.

#### 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.

We wensen u heel veel kookplezier toe met uw nieuw VitaVerde product!