Bedankt voor je bestelling!

PASPER

Gebruik en verzorging

Verwijder vóór het eerste gebruik alle etiketten. Was de pan grondig met warm zeepsop, spoel hem af en droog hem met een handdoek. De zwarte kleur die we van het panoppervlak mogen afvegen, is een laag na fabricage als corrosiebeschermingsmaatregel. Deze kan worden verwijderd met warm water en afwasmiddel. Gebruik altijd houten, siliconen, plastic of nylon lepels en spatels bij het koken of serveren. Gebruik geen scherpe messen of voorwerpen. Snij niet rechtstreeks in de pan zelf. Wees altijd voorzichtig met het handvat, aangezien lange kooktijden ervoor kunnen zorgen dat het handvat heet wordt, vooral bij gebruik in de oven. Gebruik ovenwanten of handschoenen om brandwonden bij het verplaatsen van de pan te voorkomen.

Geschikt voor koken met inductie-, gas-, elektrische of keramische glazen kookplaten

De pan is ovenbestendig tot 230°C. Het wordt aanbevolen om op laag tot middelhoog vuur te koken voor een betere kookervaring en om de levensduur van de pan te verlengen. Gebruik geen kookspray in uw pan, omdat deze resten kunnen ophopen. Gebruik in plaats daarvan een kleine hoeveelheid olie of boter om de binnenkant van de pan lichtjes te bestrijken. Laat het koken van voedsel nooit onbeheerd achter. Wees extra voorzichtig bij het hanteren van hete pannen als er kinderen of huisdieren aanwezig zijn.

Verzorging en reiniging

Laat de pan na gebruik volledig afkoelen voordat u hem wast. Dompel een hete pan niet in koud water; dit kan het panoppervlak beschadigen en permanente vervorming veroorzaken. De pan is vaatwasmachinebestendig, maar het wordt aanbevolen om met de hand af te wassen om vermindering van de anti-aanbak eigenschappen te voorkomen. Om ingesleten vlekken te verwijderen, giet eerst heet water in de pan om de vlekken zachter te maken, en wrijf de pan vervolgens grondig in met warm zeepsop. Vermijd het gebruik van staalwol, schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen. Goed afspoelen en volledig drogen voordat u het opbergt.

Waarschuwing

Zorg ervoor dat de vlammen alleen de bodem van de pan bereiken en niet de rand. Houd het handvat uit de buurt van verwarmings- of elektronische apparaten, evenals van open vuur. Draag altijd ovenhandschoenen voordat u ermee aan de slag gaat. Laat de pan niet onbeheerd achter als er heet vet in zit. Zorg ervoor dat u tijdens het frituren in vet de pan afdekt met een deksel en de pan slechts voor een derde vult om spatten van het eten te voorkomen. De maximale temperatuur van 230°C niet overschrijden. Plaats de hete pan niet in koud water en giet geen koud water in de hete pan; Als u dit wel doet, vervormt de pan en kan er heet water/vet opspatten en stoom ontsnappen, wat risico kan veroorzaken. Vermijd het gebruik van bijtende schoonmaakmiddelen/poeders of staalwol. Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt. Bewaar de pannen die in gebruik zijn op een plaats waar kinderen niet bij kunnen. Plaats de pan niet in de magnetron of boven een kampvuur. Maak geen krassen op de pan met scherp keukengerei. Sla niet met harde voorwerpen op de pan.

PASPER

Pasper B.V. / info@pasper.nl
Bijvanksweg 1a, 7451KN Holten, Nederland