

Specificaties & Onderhoud



15cm - Skillet



20cm - Skillet



25cm - Skillet



Koken

🔪 Voor een perfect resultaat raden wij aan om eerst te koken met producten die voldoende vetten of oliën bevatten.

🔪 De **Grillig** skilletts zijn geschikt voor alle warmtebronnen en zelfs open vuur!

Wassen

🔪 Was de pannen direct na gebruik.

🔪 Laat de pannen zo min mogelijk weken.

🔪 Gebruik een minimale hoeveelheid zeep.

🔪 Probeer zware schoonmaak- en schuurmiddelen te vermijden.

Drogen

🔪 Laat de pannen niet aan de lucht drogen (dit kan zorgen voor roestvorming).

🔪 Zet na het wassen de pan op het vuur om hem te drogen, of maak deze droog met een doek.

Oliën

🔪 Wanneer de pan volledig droog en koel is kun je deze het beste regelmatig voorzien van een kleine laag (olijf)olie. Dit zorgt ervoor dat je pannen generaties lang mee gaan!

