

# ISENVI HANDLEIDING

## Gebruik:

- Je kan de ISE NVI-pan op alle hittebronnen gebruiken, inclusief inductie.
- De ISE NVI-pan met een keramische antiaanbaklaag geleidt de warmte veel beter dan pannen met een Teflon antiaanbaklaag. Wij raden dan ook aan om de pan te gebruiken op 75% van het vermogen van wat je gewend bent.
- Wij raden aan om altijd een beetje boter of (plantaardige) olie te gebruiken bij het bakken in jouw ISE NVI pan. De antiaanbaklaag zorgt ervoor dat je kan bakken met minder olie of boter dan je gewend bent, maar helemaal zonder olie of boter bakken raden wij af.
- Als eerste keuze om in te bakken raden wij (plantaardige) boter aan, maar je kan ook kiezen voor een olie met een hoog verbrandingspunt zoals zonnebloem- of pindaolie. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten kunnen kleven aan de pan of kunnen verbranden. Bakken in dit soort olijfolie raden wij dan ook af.
- Laat de pan altijd goed op temperatuur komen voordat je de ingrediënten toevoegt.

## Dagelijks onderhoud:

- Alle pannen van ISE NVI zijn uitgerust met de Ceramica Generation Six ® antiaanbaklaag. Deze antiaanbaklaag is veel sterker dan een traditionele antiaanbaklaag van Teflon, waardoor deze pannen veel eenvoudiger te onderhouden zijn.
- Was de pan na gebruik goed af, dit kan met de hand of in de vaatwasser. Wacht hiermee tot de pan is afgekoeld.

## Periodiek onderhoud:

- Je kan tijdens het afwassen natuurlijk altijd per ongeluk een plekje overslaan. Als niet alle eiwitten goed zijn verwijderd van de pan, kunnen deze eiwitten zich aan de antiaanbaklaag hechten en bij gebruik zich tot een bruin vlekje ontwikkelen. Geen paniek!
- Een bruin vlekje in de pan is natuurlijk vervelend. Het ziet er niet netjes uit en de ingrediënten kunnen aan dit vlekje blijven kleven omdat de antiaanbaklaag niet meer bereikt wordt. Een dergelijk vlekje kan je makkelijk op twee manieren verwijderen; De azijnmethode en de schuurspoonsmethode. Voor de levensduur van de ISE NVI-pan raden wij aan dit met de hand te doen.

De azijnmethode: giet een laagje azijn in de pan en verhit de pan licht. De azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet in het geheel verdampen. Giet de azijn uit de pan en maak de pan op de traditionele methode schoon en de pan is weer zo goed als nieuw. (Azijn verwarmen kan wel een vervelende geur in huis geven).

De schuurspoonsmethode: pak een schuurspoonsje en wat schuurmiddel en maak de pan schoon. Maak de pan hierna op de traditionele manier schoon. Een blinkende pan, zo goed als nieuw is het resultaat.

## Het onderhouden van een pan was nog nooit zo makkelijk!

Noot: gebruik de tips voor periodiek onderhoud niet dagelijks, dit verkort de levensduur van de antiaanbaklaag aanzienlijk!