

Gebruikstips voor Roestvrijstalen Pannen:

1. Matig de Verhitting: Verwarm roestvrijstalen pannen niet te snel. Start niet direct op de hoogste vuurstand. Begin op een lage tot gemiddelde stand en pas de warmte geleidelijk aan.
2. Vermijd Overmatig Bewegen: Voeg het vet en product toe zodra de pan de juiste temperatuur heeft. Het product zal in het begin aan de pan plakken, maar zal vanzelf loslaten wanneer eiwitten stollen. Draai het product om en herhaal zonder overmatig te bewegen.
3. Voorzichtig met Inductieboost: Gebruik de inductieplaat niet op de boostfunctie. Een inductieplaat is erg krachtig en wanneer de pan te snel te heet wordt, kan deze door oververhitting beschadigd raken en krom trekken.
4. Zout toevoegen bij Koken: Voeg zout pas toe aan kokend water wanneer je groenten, aardappels of rijst kookt, om schade aan de panbodem en verkleuring te voorkomen.

Reinigingstips voor Roestvrijstalen Pannen:

1. Eenvoudige Reiniging: Giet wat water in de hete pan als er iets is aangebrand. De aanbaksels zullen vanzelf loskomen.
2. Handafwas Aanbevolen: Hoewel vaatwasmachines meestal mogelijk zijn, is handafwassen het beste voor behoud van de pan.
3. Kalk- en Vlekverwijdering: Voor kalk, witte, blauwe of bruine vlekken, reinig de pan met schoonmaakazijn om oneffenheden te verwijderen.
4. Aangekoekte Resten: Probeer citroensap en heet water om hardnekkige aangekoekte resten los te weken. Schrob voorzichtig met een zacht sponsje na een kwartier.
5. Speciale Reinigers: Als nodig, gebruik een speciale roestvrijstaalreiniger om aangekoekte resten te verwijderen en je pan te laten stralen.

Zorgvuldige zorg en aandacht voor je roestvrijstalen pannen zullen hun levensduur verlengen en ervoor zorgen dat je er langdurig plezier van hebt.