

# CuisiNoon® Poffertjespan



\*1 Poffertjespan Advanced  
\*1&2 Poffertjespan Premium

## 1. Introductie

Allereerst bedankt voor de aanschaf van de Cuisinon Poffertjespan! Uiteraard wensen we je veel plezier met je nieuwe aankoop en vooral veel eet-genietmomentjes! Om misverstanden, vervelende ongelukken of in het ergste geval letsel te voorkomen adviseren we je eerst deze handleiding door te lezen voordat je de pan in gebruik neemt.

## 2. Inhoud pakket

In het pakket wat je hebt ontvangen zitten de volgende onderdelen:

- Cuisinon Poffertjespan
- Cuisinon Bakkwast
- Cuisinon Poffertjesvork
- Cuisinon Doseerfles (Inbegrepen bij de Poffertjespan Advanced)
- Cuisinon Siliconen Bakhandschoenen (Inbegrepen bij de Poffertjespan Advanced en Premium)

## 3. Gebruiksaanwijzing

Voorafgaande aan het gebruik van de Cuisinon Poffertjespan raden we je aan om ter bescherming ten allen tijde de Cuisinon Siliconen Bakhandschoenen te dragen. Dit beschermt je tegen eventuele brandwonden of ander letsel.

### Stappenplan:

1. Vet de Cuisinon Poffertjespan in door met de Cuisinon Bakkwast en een beetje zonnebloemolie de pan in te vetten.
2. Plaats de Cuisinon Poffertjespan op de gaspit of op de inductieplaat.
3. Doe het beslag in de Cuisinon doseerfles.
4. Spuit met de doseerfles het beslag in de kuiltjes van de Cuisinon Poffertjespan.
5. Gebruik de Cuisinon Poffertjesvork om de poffertjes om te draaien.
6. Bak beide kanten gaar.
7. Wip de poffertjes met de Cuisinon Poffertjesvork op het bord.
8. Eetsmakelijk!





#### 4. Schoonmaak & Onderhoud

1. Om beschadiging te voorkomen raden we ten sterkste af om de Cuisinoo Poffertjespan in de vaatwasser te doen.
2. Wanneer je de pan na gebruik wil schoonmaken raden we aan om lauw water en een zachte doek te gebruiken. Als de pan heel vies kun je een klein beetje zeep gebruiken maar gebruik geen agressieve zeep. Dit kan mogelijk de anti-aanbaklaag aantasten!
3. Na het afspoelen raden wij aan om de pan in te vetten met plantaardige olie. Dit zorgt er namelijk voor dat de pan zijn anti-aanbaklaag behoud en jij nog heel lang kan genieten van je poffertjespan!

##### **Attentie:**

Vet de pan voor gebruik altijd in met een beetje zonnebloemolie en maak de pan handmatig schoon met lauw water en een zachte doek. Het wassen van de poffertjespan in de vaatwasser wordt afgeraden en is op eigen risico!



CuisiNoon

