

## Gefeliciteerd met je aankoop van een nieuwe pan/pannenset!

### Tops van je pan/pannenset:

- Extra dikke 'sandwich' bodem voor optimale warmte verdeling
- Materiaal van topkwaliteit: Hoogwaardig roestvrij chroomnikkelstaal 18/10. Gemakkelijk in onderhoud en slijtvast.
- Geschikt voor alle warmte bronnen incl. inductie
- De pan/pannen zijn vaatwasser bestendig.

### Tips voor/tijdens gebruik:

- De pannen goed omspoelen met heet water en afdrogen
- Plaats de pan op de warmtebron die de doorsnede van de pan het beste benadert
- Bij gasfornuizen moet u de gasvlam ruimschoots binnen de omtrek van de panbodem houden, dit ook om oververhitting van de grepen en stelen te voorkomen.
- Plaats nooit een lege pan op de warmtebron
- Gebruik steeds houten of kunststof keukengerei er behoud van uw kostbare pannen

<b>Tips voor onderhoud en gebruik</b>		
<b><u>Probleem</u></b>	<b><u>Oorzaak</u></b>	<b><u>Oplossing</u></b>
Kleine witte puntjes en corrosie op het oppervlak van het roestvrijstaal	Zout toegevoegd aan koud water	Zout altijd toevoegen aan kokend water of warm voedsel.
Witte vlekken	Kalk of zetmeel	Kook een beetje water en azijn in de pan, spoelen en droog de pan goed af
Grijs-witte kleine puntjes	Hard leidingwater	Kook een beetje water en azijn in de pan, spoelen en droog de pan goed af
Aanbrandresten	Te weinig vetstof of/en te hoge temperaturen worden gebruikt om te koken	Laat de pan eventjes weken, of met een beetje reinigingsmiddel laten koken.
Regenboog kleuren	Een volledig onschuldig fenomeen, veroorzaakt door plotselinge temperatuurveranderingen. Komt vooral voor als pannen worden gelegeerd direct na het koken	Verdwijnt na enkele keren de pan te hebben gebruikt. U kunt ook een beetje water en azijn koken in de pan

### **Tip voor na het gebruik:**

- De pannen na gebruik steeds reinigen in warm water met een afwasmiddel en daarna goed afdrogen
- Was je de pannen af in de vaatwasser, haal de pannen er dan gelijk uit als de vaatwasser klaar is. Droog de pannen na met een theedoek.
- Gebruik bij het reinigen geen staalwol, schuurmiddel of scherpe metalen. Dit beschadigd/bekrast de pannen.
- Bij aanklevende gerechten de pan in warm water laten weken: eventueel uitkoken met warm water en azijn

**Wij wensen je veel kookplezier toe met je nieuwe  
pan/pannenset!**