

Handleiding **Sareva** Inductie Adapters

Tegenwoordig zijn veel keukens voorzien van inductie kookplaten. Logisch! Inductie kookplaten verbruiken in verhouding minder energie waardoor ze niet alleen duurzamer, maar ook lager in kosten zijn. Helaas zijn niet alle pannen geschikt om te gebruiken op inductie kookplaten. Hierbij komen de **Sareva inductie adapters** goed van pas! Deze geleiden de warmte vanuit de kookplaat snel en gelijkmatig binnen de pan of het kookgerei. Niet alleen zijn de Sareva inductie adapters ideaal om te gebruiken op inductie kookplaten, ook keramische kookplaten zijn geen probleem. In deze handleiding vind je **tips & tricks** om jouw Sareva inductie adapter op de juiste manier te gebruiken.

Natuurlijk wil je optimaal gebruik maken van jouw Sareva inductie adapter!

Dat kan met behulp van deze tips:

- Gebruik de Sareva inductie adapter alleen in combinatie met kookgerei of pannen die een volledig vlakke bodem hebben
- Laat de Sareva inductie adapter nooit op een hete kookplaat staan zonder dat hier een pan of kookgerei op staat
- Gebruik de Sareva inductie adapter niet als contactgrill
- Zet de inductie kookplaat in combinatie met de Sareva inductie adapter nooit op maximale temperatuur
- Het kookgerei of de pan die op de Sareva inductie adapter staat mag niet te klein zijn. Er mag maximaal twee centimeter van de inductie adapter rondom de pan of het kookgerei onbedekt zijn. Wanneer een te kleine pan of kookgerei wordt gebruikt ontstaat extreme hitte die de inductie adapter niet goed kwijt kan
- De Sareva inductie adapters kunnen worden gebruikt in combinatie met producten van koper, aluminium, keramiek of aardewerk. Hieronder vallen bijvoorbeeld tajines, ovenschalen, percolators of pannen

