

Anti-aanbak pannen

Bedankt dat u voor DUCQ pannen heeft gekozen. Voor een optimaal gebruik van uw nieuwe pan(nen) en om de duurzaamheid te verlengen hierbij enkele praktische tips.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal en was de pan met warm water af. Droog deze af en uw pan is klaar voor gebruik. De pan hoeft niet ingebrand of ingesmeerd te worden met olie.

Gebruik van de pan

Bak en kook op lage temperatuur

De 3-laags pannen van DUCQ zorgen ervoor dat op lage tot middelmatige temperatuur al de gewenste resultaten bereikt kunnen worden. Gebruik nooit grote hitte en laat de pan nooit leeg op de warmtebron staan. Een DUCQ anti-aanbakpan hoeft ook niet leeg-voorverwarmd te worden.

Gebruik onder de grill of in de oven

Wanneer de pan onder de grill gebruikt wordt, moet er een minimumafstand van 5 cm gehandhaafd worden tussen de hittebron en de bovenrand van de pan. Verwarm de oven en / of grill niet boven de 220 graden.

Gebruik het juiste keukengerei

Gebruik houten of siliconen spatels om krassen te voorkomen. Sla nooit met keukengerei op de rand van de pan. Scherpe voorwerpen mogen nooit gebruikt worden om er op de anti-aanbaklaag voedsel mee te snijden. Het gebruik van elektrische gardes of mixers op de anti-aanbaklaag wordt afgeraden. Beschadigingen hierdoor ontstaan worden dan ook niet gedekt door de garantie.

Gebruik geen anti aanbakpannen om te flamberen

De anti-aanbaklaag kan beschadigt raken door hoge temperaturen tijdens het flamberen.

Gebruik geen anti aanbaksprays

Het gebruik van anti-aanbaksprays wordt afgeraden, dit kan een kleverige laag in de pan achterlaten bij frequent gebruik. DUCQ adviseert het gebruik van boter of olie.

Kies de juiste vlamgrootte of kookzone

Kies de juiste kookzone of gas vlamgrootte zodat de hitte of gas vlam enkel de bodem van de pan raakt en niet langs de zijkanten van de pan omhoog wordt geleid.

De boost functie van uw inductieplaat niet langer gebruiken dan nodig om de inhoud van uw pan aan de kook te brengen. De boost functie is enkel bedoeld om grote hoeveelheden water snel aan de kook te brengen, zoals bijvoorbeeld om pasta of groenten te bereiden en niet voor het gebruik van een anti-aan-

Onderhoud

Laat de pan afkoelen

Laat de pannen afkoelen voordat u ze afspoelt. Gebruik bij het schoonmaken warm water voor de binnenkant van uw DUCQ pan. Koud water in een hete pan kan uitzetting van het metaal veroorzaken hetgeen tot vervorming kan leiden.

DUCQ anti-aanbakpannen zijn vaatwasser bestendig

De pannen zijn vaatwasser bestendig maar zijn ook eenvoudig met de hand schoon te maken door de uitstekende anti-aanbak eigenschappen.

Gebruik geen staalwol of schuur spons

Voorkom krassen en gebruik geen staalwol of schuur spons. Eventuele bruine verkleuring van de roestvrijstalen buitenkant door vetstoffen is eenvoudig te verwijderen met normale RVS polish verkrijgbaar in de supermarkt. Wij adviseren u de pan te poetsen met een zachte micro-vezel doek om krassen te voorkomen.

Gebruik panbeschermers

Gebruik panbeschermers bij het opbergen van uw anti-aanbak pannen om krassen en beschadigingen aan de randen te voorkomen.

Verkleuring van de anti-aanbaklaag

De anti-aanbaklaag kan na verloop van tijd licht verkleuren. Dit heeft doorgaans geen invloed op de werking van de anti-aanbaklaag. Sterke bruine verkleuring van de anti-aanbaklaag duidt op te sterke verhitting.

De anti-aanbaklaag is ontwikkeld om niet los te laten bij normaal huishoudelijk gebruik. Mocht onverhoopt toch iets loskomen dan is dit niet schadelijk voor de gezondheid. De DUCQ anti-aanbakpannen zijn vrij van PFOA. Toch adviseren wij u vanaf dat moment de pan niet meer te gebruiken.

Meer informatie?

Alle informatie en de antwoorden op de meest gestelde vragen vind u online. Ga hiervoor naar www.ducq.com/faq.

Heeft u een vraag die hier niet bij staat, dan staat onze klantenservice voor u klaar:

Email info@ducq.com

Telefoon + 31 85 130 45 23