safecourt

user manual

non-stick fry pan

non-toxic

PFAS-free
non-stick
24 cm

safecourt

Leer mij kennen

De *beste* koekenpan voor jouw keuken!

Maak kennis met de Safecourt koekenpan voor bakken, braden en grillen zonder giftige stoffen.

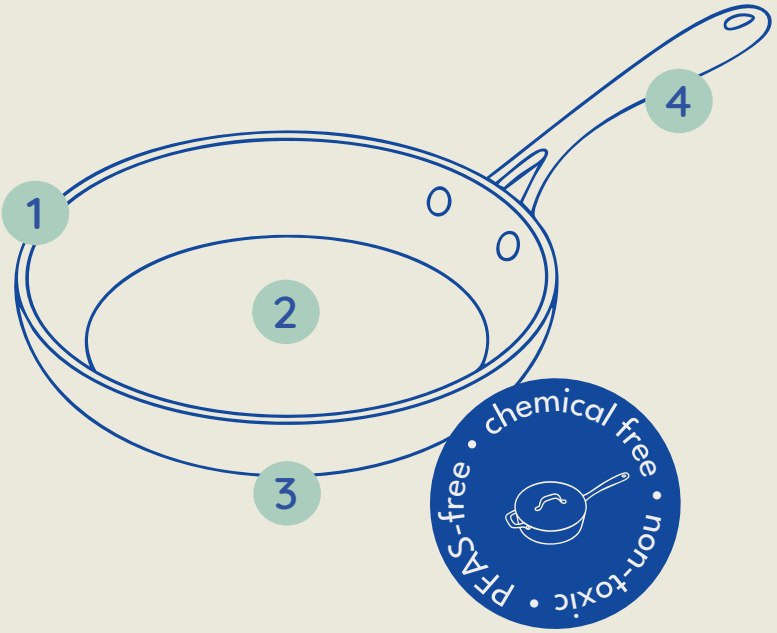
100% PFAS & Teflon vrij

Dankzij de keramische non-stick en non-toxic coating kan jij bakken *zonder forever chemicals*.

veilig koken

Zorgeloos koken voor jou (en je gezin). *Perfect voor thuis chef's.*

Maak *kennis* met jouw nieuwe koekenpan.



24 cm

1. 24 cm koekenpan
2. keramische coating
3. kookplaat-agnostisch
4. koelend handvat

Wat jij moet weten over je *nieuwe* pannenset.

non-toxic materialen
PFAS, PFOA, PFTE-vrij

non-stick
natuurlijke non-stick coating

stovetop agnostic
inductie, gas, elektrisch, keramisch

oven safe
hittebestendig tot 220(°C)

handwas
met warm water en zeep

Geschikt voor alle kookplaten

Past op elk type fornuis

keramisch

inductie

elektrisch

gas

voorzorgsmaatregelen

Verwarm de pan op laag tot middelhoog vuur en laat het niet voor langere tijd leeg op het vuur staan.

De pannen zijn ovenbestendig, maar vermijd plotselinge temperatuurwisselingen.

Laat de pannen volledig afkoelen voordat je de pannen schoonmaakt.

Voor het koken

Reiniging & Onderhoud

1. Snel reinigen

Spoel je nieuwe pan af met warm water en een beetje zeep om productie resten te verwijderen.

2. Droog voorzichtig af

Gebruik een zachte doek en droog ook de onderzijde goed af. Een droge bodem beschermt je kookplaat.

3. Geen inbranden nodig

De keramische coating is van nature antiaanbak.
Een klein beetje olie mag, maar is niet noodzakelijk.

4. Begin met opwarmen

Verwarm de pan maximaal 90 seconden op laag tot middelhoog vuur vóór je olie of eten toevoegt.
Zet een lege pan nooit op hoog vuur.

Voor het koken

Reiniging & Onderhoud

1. Laag vuur is genoeg

Keramiek houdt warmte goed vast.
Gebruik laag tot middelhoog vuur om schade aan de coating te voorkomen.

2. Gebruik weinig olie

1–2 eetlepels zijn voldoende. Laat de olie 20–30 seconden opwarmen voordat je gaat bakken.

3. Vermijd bakspray

Sprays laten resten achter die zich kunnen ophopen.
Gebruik liever echte olie of roomboter.

4. Alleen zachte tools

Gebruik houten, siliconen of plastic keukengerei.
Vermijd metaal of scherpe objecten om krassen te voorkomen.

5. Niet schuiven

Til de pan op wanneer je hem verplaatst.
Zo blijft de onderkant krasvrij.

Voor het koken

Reiniging & Onderhoud

1. Laat afkoelen

Laat de pan eerst afkoelen voordat je hem afspoelt. Temperatuurschommelingen kunnen schade veroorzaken.

2. Handwas aanbevolen

De coating is makkelijk schoon te maken met warm water en een zachte spons. Geen vaatwasser nodig, dat is beter voor de levensduur

3. Hardnekkig vuil? Geen paniek.

Gebruik een staalwol-spons en sterker afwasmiddel voor vlekken aan de buitenkant.

4. Eten aangebakken?

Laat wat water met zeep zachtjes koken in de pan en wrijf daarna voorzichtig schoon met een spons. Herhaal indien nodig.

5. Droog goed af

Droog de pan na het wassen goed af, vooral de onderkant. Dit voorkomt kalkaanslag en houdt de bodem glad.

Non-toxic materialen

En waarom dat zo belangrijk voor ons is

Non-toxic materialen bij Safecourt.

Wij vinden dat je keuken een plek van gezondheid moet zijn – niet van verborgen gifstoffen. Daarom is al ons kookgerei volledig vrij van PFAS, Teflon (PTFE) en andere schadelijke chemicaliën.

In plaats van plastic-gebaseerde coatings gebruiken we hoogwaardige keramische alternatieven die zowel veilig als duurzaam zijn, zonder risico op schadelijke stoffen die in je eten terechtkomen.

Bij Safecourt is onze missie simpel:
non-toxic koken de nieuwe norm maken.

PFAS-vrij | Teflon-vrij | PTFE-vrij

Specificaties & ondersteuning

Technische specificaties

Merk	Safecourt Kitchen
Modelnummer	CW-F24X2-BE
Kleur	Beige
CE-markering	CE conform
Materiaal	aluminium, RVS, keramische coating

Garantie & contact

De garantie dekt fabricagefouten bij normaal huishoudelijk gebruik, bekijk de verdere garantie voorwaarden op www.safecourtkitchen.com

Voor vragen of service:
info@safecourtkitchen.com

Vergeet niet je aankoopbewijs te bewaren.

Voor een snelle afhandeling van servicevragen vermeld je het modelnummer en je bestelnummer.

Benieuwd wat je allemaal kunt met je nieuwe aankoop?

Scan voor een verrassing!

safecourt

Get to know me

The *best* cookware set for your kitchen!

Discover the Safecourt cookware set for baking, roasting, and grilling, free from harmful chemicals.

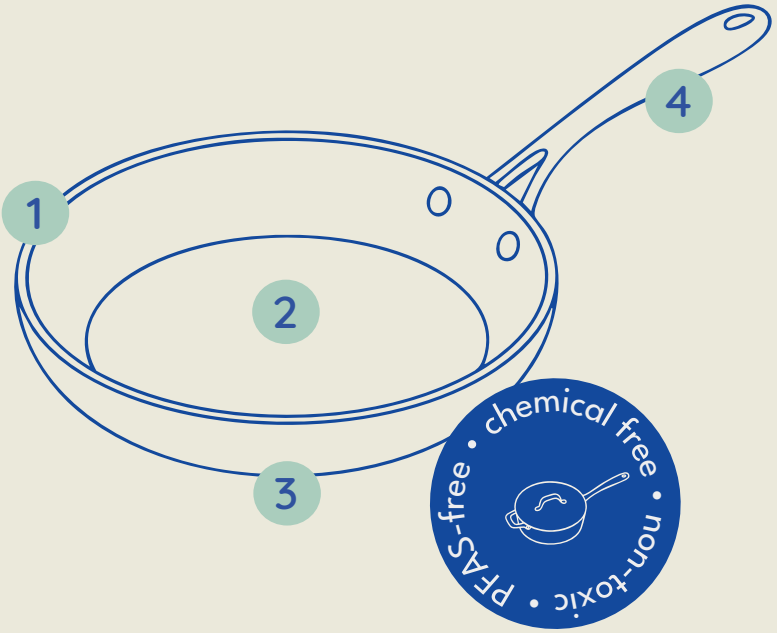
100% PFAS & Teflon free

Thanks to the ceramic non-stick and non-toxic coating, you can cook *without any forever chemicals.*

safe cooking

Careless cooking for you (and your family). *Perfect for home chefs.*

Get to know your new fry pan.



24 cm

1. 24 cm fry pan
2. ceramic coating
3. stovetop agnostic
4. cooling handle

What you need to know about your *new* cookware set.

non-toxic materials
free from PFAS, PFOA, PFTE

non-stick
naturally non-stick coating

stovetop agnostic
induction, gas, elektric, ceramic

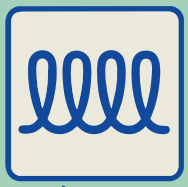
oven safe
heat resitstant up to 220(˚C)

handwash
with warm water and soap

Stovetop agnostic

Suitable for all

ceramic


induction

electric

gas

Precautions

Heat the pan on low to medium heat and avoid leaving it empty on the stove for extended periods.

The pans are oven-safe, but try to avoid sudden temperature changes.

Let the pans cool down completely before cleaning them.

Before cooking

Care & Cleaning

1. Quick clean

Rinse your new pans with warm, soapy water to remove any residue.

2. Dry with care

Use a soft cloth to dry the pan, especially the bottom. A dry base helps protect your stovetop. .

3. No seasoning needed

Our ceramic coating is naturally non-stick. Just add a tiny dash of oil if you like, that’s all.

4. Getting started

Preheat your pan for up to 90 seconds on low to medium heat before adding oil or food. Don’t leave an empty pan on high heat.

During cooking

Care & Cleaning

1. Keep the heat low

Ceramic retains heat beautifully, so low to medium heat is all you need. High heat can wear down the coating over time.

2. Use a little oil

Just 1–2 tablespoons does the trick. Let it warm up for 20–30 seconds before adding your ingredients.

3. Skip the spray

Avoid cooking sprays, they leave a sticky residue. Use real oil or butter instead.

4. Stick to soft tools

Use wooden, silicone, or plastic utensils. Metal or sharp tools can damage the surface.

5. Don’t slide, lift

Always lift your pan when moving it. Sliding can scratch the bottom and damage your stovetop.

During cooking

Care & Cleaning

1. Keep the heat low

Ceramic retains heat beautifully, so low to medium heat is all you need. High heat can wear down the coating over time.

2. Use a little oil

Just 1–2 tablespoons does the trick. Let it warm up for 20–30 seconds before adding your ingredients.

3. Skip the spray

Avoid cooking sprays, they leave a sticky residue. Use real oil or butter instead.

4. Stick to soft tools

Use wooden, silicone, or plastic utensils. Metal or sharp tools can damage the surface.

5. Don’t slide, lift

Always lift your pan when moving it. Sliding can scratch the bottom and damage your stovetop.

After cooking

Care & Cleaning

1. Let it cool down
Always let your pan cool before rinsing. Sudden temperature changes can cause damage.

2. Easy hand wash
Our non-toxic coating cleans easily with warm water and a soft sponge. No need for a dishwasher, it's gentler, keeps your pan looking great, and lasts longer.

3. Tougher mess? No stress.
For stains on the outside, use a wool sponge and stronger detergent if needed.

4. Food stuck?
Simmer some soapy water in the pan on low heat, then wipe gently with a sponge. Repeat if needed.

5. Dry it out
Wipe your pan dry before storing, especially the base. This prevents water spots and keeps the bottom smooth.

Non-toxic Materialien

Und warum sie uns so wichtig sind

Ungiftige Materialien bei Safecourt.

Wir sind überzeugt: Deine Küche sollte ein Ort der Gesundheit sein und nicht voller versteckter Schadstoffe. Deshalb ist unser gesamtes Kochgeschirr komplett frei von PFAS, Teflon (PTFE) und anderen schädlichen Chemikalien.

Anstelle von kunststoffbasierten Beschichtungen verwenden wir hochwertige keramische Alternativen, die sowohl sicher als auch langlebig sind – ganz ohne Risiko, in dein Essen überzugehen.

Bei Safecourt ist unsere Mission ganz einfach: Ungiftiges Kochen soll der neue Standard

PFAS-free | Teflon free | PTFE-free

Specifications & Support

Technical Specifications

Brand	Safecourt Kitchen
Model Number	CW-F24X2-BE
Colour	Beige
CE Marking	CE conform
Material	Aluminium, stainless steel, ceramic coating

Warranty & Contact

The warranty covers manufacturing defects under normal household use. Please see the full warranty terms at www.safecourtkitchen.com

For questions or service:
info@safecourtkitchen.com

Please keep your proof of purchase.

For quick service, always mention the model number and your order reference.

Want to find out more about your new purchase?

Scan for a surprise!

safecourt

Lernen Sie mich kennen

Das *beste* Pfannenset für deine Küche!

Lerne das Safecourt Pfannenset zum Backen, Braten und Grillen kennen, ganz ohne schädliche Stoffe.

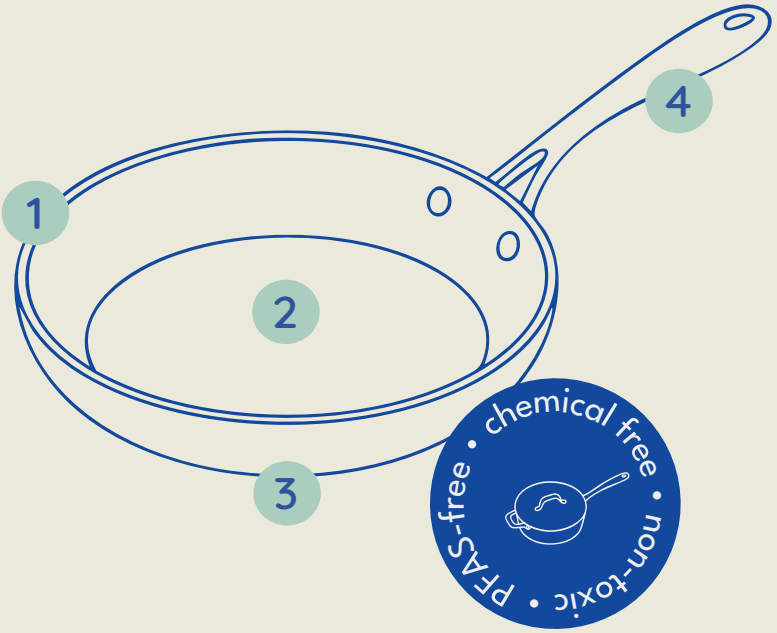
100% PFAS & Teflon-frei

Dank der keramischen Antihaftbeschichtung und der ungiftigen Oberfläche kannst du ganz ***ohne Forever Chemicals*** kochen.

Sicheres kochen

Sorglos kochen für dich (und deine Familie). Perfekt für ***Hobbyköche.***

Lerne deine neue Bratpfanne *kennen.*



24 cm

1. 24 cm Bratpfanne
2. Keramikbeschichtung
3. Für alle Herdarten
4. Hitzebeständiger

Was Sie über Ihr *neues* Kochgeschirr wissen sollten.

Ungiftige Materialien
Frei von PFAS, PFOA, PTFE

Antihaftbeschichtung
Natürliche Antihaft-Oberfläche

Für alle Herdarten
Induktion, Gas, Elektro, Keramik

Ofenfest
Hitzebeständig bis 220°C

Nur Handwäsche
Mit Wasser und Seife reinigen

Für alle Herdarten geeignet

Kompatibel mit allen Kochfeldern

Keramik

Induktion

Elektro

Gas

Vorsichtsmaßnahmen

Erhitze die Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze und lasse sie nicht über längere Zeit leer auf dem Herd stehen.

Die Pfannen sind backofengeeignet, vermeide jedoch plötzliche Temperaturschwankungen.

Lass die Pfannen vollständig abkühlen, bevor du sie reinigst.

Vor dem Kochen

Reinigung & Pflege

1. Schnell reinigen

Spüle deine neuen Pfannen mit warmem Wasser und etwas Seife ab, um Produktionsrückstände zu entfernen.

2. Vorsichtig abtrocknen

Verwende ein weiches Tuch und trockne auch die Unterseite gut ab. Ein trockener Boden schützt dein Kochfeld.

3. Kein Einbrennen nötig

Die keramische Beschichtung ist von Natur aus antihaftend. Ein wenig Öl ist erlaubt, aber nicht notwendig.

4. Langsam aufheizen

Erhitze die Pfanne maximal 90 Sekunden bei niedriger bis mittlerer Hitze, bevor du Öl oder Lebensmittel hinzufügst. Stelle eine leere Pfanne niemals auf hohe Hitze.

Während des Kochens

Reinigung & Pflege

1. Niedrige Hitze reicht aus
Keramik speichert Wärme sehr gut. Verwende niedrige bis mittlere Hitze, um die Beschichtung zu schützen.

2. Wenig Öl verwenden
1–2 Esslöffel genügen. Erhitze das Öl 20–30 Sekunden, bevor du mit dem Braten beginnst.

3. Backspray vermeiden
Sprays hinterlassen Rückstände, die sich ansammeln können. Verwende lieber echtes Öl oder Butter.

4. Nur weiches Kochbesteck
Benutze Küchenutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff. Vermeide Metall oder scharfe Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.

5. Nicht schieben
Hebe die Pfanne an, wenn du sie bewegst.
So bleibt der Boden kratzfrei.

Nach dem Kochen

Reinigung & Pflege

1. Laat afkoelen

Laat de pan eerst afkoelen voordat je hem afspoelt. Temperatuurschommelingen kunnen schade veroorzaken.

2. Handwas aanbevolen

De coating is makkelijk schoon te maken met warm water en een zachte spons. Geen vaatwasser nodig, dat is beter voor de levensduur

3. Hardnekkig vuil? Geen paniek.

Gebruik een staalwol-spons en sterker afwasmiddel voor vlekken aan de buitenkant.

4. Eten aangebakken?

Laat wat water met zeep zachtjes koken in de pan en wrijf daarna voorzichtig schoon met een spons. Herhaal indien nodig.

5. Droog goed af

Droog de pan na het wassen goed af, vooral de onderkant. Dit voorkomt kalkaanslag en houdt de bodem glad.

Non-toxic materials

And why it's so important to us

Non-toxic materials at Safecourt.

We believe your kitchen should be a place of health, not hidden toxins. That's why all our cookware is completely free from PFAS, Teflon (PTFE), and other harmful chemicals.

Instead of plastic-based coatings, we use high-performance ceramic alternatives that are both safe and durable, with no risk of leaching into your food.

At Safecourt, our mission is simple:
to make non-toxic cooking the new standard.

PFAS-frei | Teflon frei | PTFE-frei

Technische Daten & Support

Technische Spezifikationen

Marke	Safecourt Kitchen
Modellnummer	CW-F24X2-BE
Farbe	Beige
CE-Kennzeichnung	CE conform
Material	Aluminium, Edelstahl, keramische Beschichtung

Garantie & Kontakt

Die Garantie deckt Herstellungsfehler bei normalem Gebrauch im Haushalt ab. Die vollständigen Garantiebedingungen findest du auf www.safecourtkitchen.com

Bei Fragen oder Service:
info@safecourtkitchen.com

Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.

Für eine schnelle Bearbeitung geben Sie bitte Modellnummer und Bestellnummer an.

Neugierig, was dein neuer Kauf alles kann?

Scanne und lass dich überraschen!

safecourt