

1. Laat uw kookartikel steeds afkoelen alvorens het in water te plaatsen.
2. De kookartikelen zijn geschikt voor de vaatwasser, maar we raden om aan ze met de hand te wassen. Langdurig en frequent gebruik in de vaatwasser tast de antikleefeigenschappen aan. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en valt niet onder de garantie. Wilt u uw kookartikel toch in de vaatwasser reinigen, dan raden we aan om het nadien grondig af te drogen en correct op te bergen.
3. Sommige reinigingsmiddelen voor vaatwassers bevatten chemische producten en/of zouten die het oppervlak kunnen beschadigen en onomkeerbare verkleuring en/of corrosie kunnen veroorzaken. Dit wordt beschouwd als normale slijtage.
4. In sommige gevallen kunnen er regenboogkleurige vlekken of kleine, witte stippen verschijnen. Die worden veroorzaakt door een dun laagje voedselresten op het oppervlak en zijn te zien bij een specifieke lichtinval. U verwijdert ze eenvoudig met behulp van azijn of een speciale reiniger.
5. Droog uw kookartikel altijd goed af na het afwassen. Zo voorkomt u oxidatie.
6. Voor het verwijderen van aangebrande voedselresten, laat u best uw kookartikel enkele minuten weken in warm water. Indien u moet schrobben, gebruikt u best een nylon spons in combinatie met warm water of een schoonmaakmiddel dat geen chloor of bleekmiddel bevat.
7. Als u pannen stapelt, plaats dan een vel papier in de pan om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik panbeschermers.