

Gebruiks- en onderhoudstips voor Primecook anti-aanbakpannen

Fijn dat je hebt gekozen voor de innovatieve en duurzame producten van Primecook, welke zijn voorzien van de unieke Ecoshield coating. Je hebt een weloverwogen en goede keuze gemaakt. Onze dank en complimenten hiervoor. De pannen en ovenschalen zijn met uiterste zorgvuldigheid geproduceerd (met aandacht voor het milieu) en dragen bij aan gezonder koken. Jaar in, jaar uit.

Met onze onderhoudstips houd je je Primecook pannen en ovenschalen in perfecte conditie en profiteer je optimaal van de geavanceerde technologie die aan deze pannen ten grondslag ligt. Veel onderhoud vragen de antiaanbakpannen niet en je zult ontdekken dat onze Ecoshield pannen veel gemakkelijker te reinigen zijn dan je van andere pannen bent gewend. Afwassen is echt een fluitje van een cent.

Onderhoudstips voor het eerste gebruik

Was de pan voor het eerste gebruik met warm water en een beetje afwasmiddel. Droog hem af met een zachte doek of keukenrol. Na het drogen adviseren wij om de pan of ovenschaal te oliën met een oliespray, vernevelaar of met absorberend papier. Verdeel met behulp van wat keukenpapier een beetje (olijf)olie gelijkmatig over het hele oppervlak, zonder naspoelen zodat de pan het vet absorbeert. Herhaal deze procedure elke 3-4 maanden.

Tips voor het dagelijks gebruik

In Primecook pannen is het mogelijk om te bakken zonder vet. Maar wij raden aan om altijd een beetje boter, olie of bakspray te gebruiken, zodat de antiaanbaklaag nog langer glad en perfect blijft. Wanneer er wat meer vet of olie in de pan aanwezig is zie je dat dit soms over de gladde bodem naar de buitenkant kruipt en een ring rond het middelpunt vormt. Dit is een kenmerk van pannen die worden geproduceerd op basis van 'koud stampen' in plaats van spuitgieten. Koud stampen is een aanmerkelijk duurzamer proces. Kenmerkend is de niet 100% vlakke bodem. Er kan sprake zijn van een hele lichte bolling. De structuur van het aluminium is tegelijkertijd veel egalier en de verhitting meer gelijkmatig. Koud stampen biedt dus belangrijke voordelen. Bij verhitting werkt het materiaal altijd een beetje waardoor de bodem zichzelf alsnog vlak kan stellen. Een grotere hoeveelheid olie maakt de lichte bolling zichtbaar, maar dankzij de unieke eigenschappen van de slijtvaste antiaanbaklaag in de Primecook pan is het beslist niet nodig dat de olie de gehele bodem bedekt. Het te bakken voedsel zorgt voor voldoende spreiding van het vet.

Vermijd zoveel mogelijk het gebruik van schuursponsjes en schurende middelen, om de structuur van de coating niet aan te tasten. Hetzelfde geldt ook voor scherpe of metalen voorwerpen. Hoewel de Ecoshield bodem zeer hard en slijtvast is, adviseren wij houten, nylon of siliconen kookgerei te gebruiken. Laat de pannen niet droog of leeg op een heet vuur staan.

Bij koken op gas is het altijd belangrijk de kookpit te gebruiken die past bij het formaat van de bodem van de betreffende pan. Voorkom dat het vuur langs de zijkant van de pan brandt. De gasvlam verhit dan onvoldoende efficiënt en het kan leiden tot verkleuring van de pan.

De pannen zijn bestand tegen hoge temperaturen, maar het verdient aanbeveling om te voorkomen dat de verhitting van de goed geleidende bodem te groot wordt. Probeer de hitte geleidelijk op te voeren om thermische shock te voorkomen. Dus een koude pan niet direct op de booster stand van de inductie zetten. Net zoals je een hete pan niet onder een lauwe kraan moet afspoelen. Gelijkmatic verhitten en/of afkoelen is altijd het motto, voor elke pan.

In een te hete pan (te hoog vuur en weinig of geen olie) kunnen suikers uit het bereide product (bijvoorbeeld gemarineerd vlees of bepaalde suikerrijke groenten) karamelliseren en bruine ingebakken vlekken veroorzaken, welke de antiaanbak eigenschappen op die plek teniet doen. Deze bruinige afzetting van ingebrande suikers is te verwijderen door de coating 3 minuten schoon te maken met warm water en chloorbleekloog voor huishoudelijk gebruik dat 5% natriumhypochloriet bevat. Een andere methode is: 2 glazen water in de pan met 3 eetlepels zuiveringszout, 4 eetlepels azijn, gedurende 3 minuten verhitten. De pan leeggieten, schoonmaken met water, afwasmiddel en een zachte spons.

Omdat voorkomen beter is dan genezen, adviseren wij om de pannen niet aan verhitting op hoog vuur bloot te stellen zonder gebruik van olie. Zo kan ook het ontstaan van een thermische schok worden voorkomen. Wacht na gebruik niet al te lang met het schoonmaken van de pannen zodat er geen verdroogde voedselresten achterblijven die bij volgend gebruik verbranden en aan de bodem blijven kleven. Dat is schadelijk voor de coating.

De pannen zijn zeer geschikt voor gebruik op inductie- en keramische kookplaten. De fabrikanten van deze kookplaten waarschuwen in hun gebruikshandleiding voor het schuiven met kookgerei en pannen op de glasplaat. Til de pan altijd op en zet 'm rustig vanuit een verticale positie op de kookplaat. De keramische glasplaten zijn bij verhitting namelijk erg gevoelig voor krasvorming, wat al door een korrel zout onder de pan veroorzaakt kan worden. Primecook kan dan ook geen aansprakelijkheid voor dergelijke schade aanvaarden.

Tips voor opbergen van de pannen

Bewaar de pannen bij voorkeur op een veilige en schone plaats, zoals een stofvrije lade of kast. U kunt de pannen stapelen met behulp van de vilten pannenscheiders. Dit zijn handige, beschermende accessoires om schade en slijtage te voorkomen. Ook het gerammel van pannen in de ladekast behoort hiermee tot het verleden.

Onderhoudstips voor reinigen van Primecook pannen

Voor een goede reiniging: laat de pannen na gebruik goed afkoelen en was de pannen met de hand af met warm water en een zacht afwasmiddel. Droog de pannen met een zachte doek of met keukenpapier. Hoewel zowel de pannen als de antiaanbaklaag geschikt zijn voor de vaatwasser, heeft afspoelen of afwassen met de hand de voorkeur. Dat gaat snel en eenvoudig. Inwerking van agressieve reinigingsmiddelen in vaatwastabletten is niet bevorderlijk voor welk product dan ook; dus op langere termijn ook niet voor de antiaanbaklaag.

Met deze tips houd je je duurzame pannen en ovenschalen in perfecte conditie.

Wij wensen je vele jaren zorgeloos plezier van deze hoogwaardige Primecook producten!