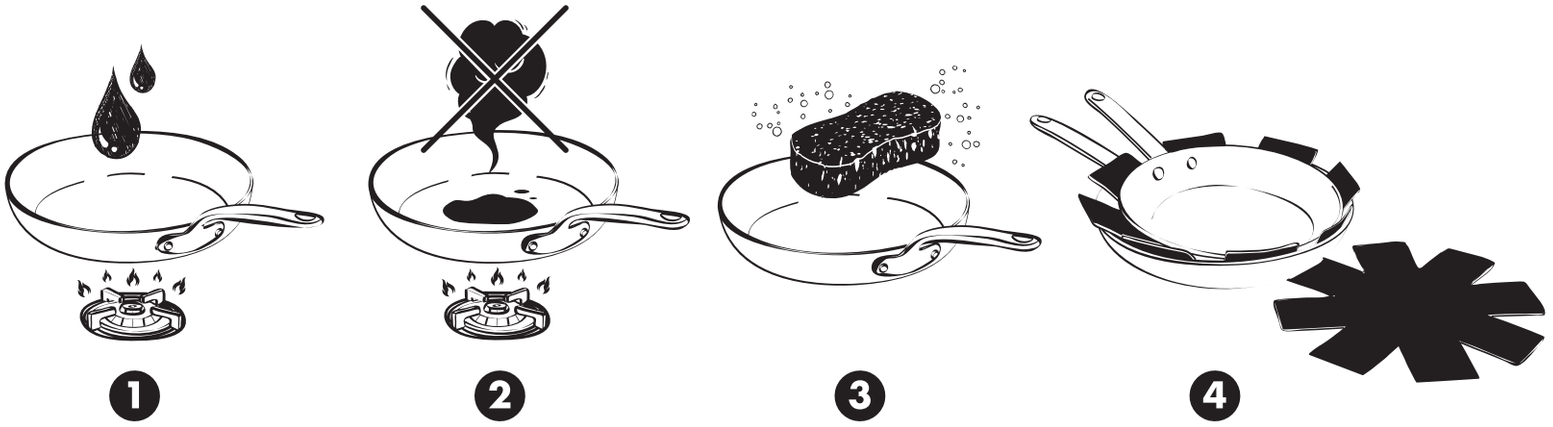
GreenPan™ Care and Use Instructions



1| Preheat your pan for a few seconds on low to medium heat before adding a little oil or butter for optimal frying.
2| Always use heat settings appropriate for your ingredients. Avoid overheating to prevent food or oil from burning onto the pan. Never let your oil smoke or burn.
3| We recommend hand washing to maximize the lifetime of your coating, but your cookware is dishwasher safe (except in case of a wooden handle).
4| To keep your non-stick cookware in excellent condition, store your cookware with GreenPan™ pan protectors.

1) Important Safeguards

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

- Do not allow children near the hob while cooking.
- To avoid injury, always use caution when handling hot cookware.
- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of a hot burner or flame.
- Lids and handles may become hot during prolonged cooking. Use caution when removing lids or lifting with the handles. If necessary, always use dry oven gloves or cold holders.
- Always check the instructions before using cookware that has phenolic handles, silicone-wrapped handles, or glass lids in an oven.
- Stainless steel handles can discolour when used in an oven, but that does not affect the safety or performance of your cookware.
- Phenolic handle (with or without patterns) and cast aluminium V-shape: the cast aluminium V-shape part becomes hot during cooking. The part of the phenolic grip that connects directly to the V-shape part can also become slightly warm. The remaining phenolic part does not become hot.
- Stainless steel handle with golden PVD coating, the colour may fade after dishwasher use, therefor we recommended handwash.
- Do not use in a microwave.
- Do not submerge a hot lid or hot cookware in cold water.

2) Usage Guide

Before First Use:
- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Cooking:

Recommendations to prevent the warping of your GreenPan™ product:
- Never leave empty cookware on a hot burner—doing so can permanently damage your cookware and hob.
- Do not allow the cookware to boil or cook dry.

Recommendations for energy-saving and best cooking and frying results:
- Cook on a burner that is similar in base diameter to the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- The patented Thermolon™ coating distributes heat very efficiently, so heat settings are important. Lower heat settings conserve energy and minimize carbonization of food and oils.
- Always use appropriate heat settings for your ingredients.

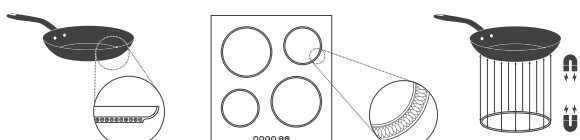
Recommendations for oven & dishwasher use
Cookware / Glass lid with:

Stainless steel handle	Oven safe (glass lid up to 220°C)
Wood-Be handle	NOT oven safe
Phenolic handle	Oven safe up to 160°C
Stainless steel handle wrapped in silicone	Oven safe up to 200°C
Wooden handle	NOT oven safe | NOT dishwasher safe
Phenolic handle with cast aluminium V-shape	Oven safe up to 160°C
Phenolic handle with patterns and cast aluminium V-shape	NOT oven safe (patterns may fade)
Stainless steel handle with golden PVD coating	Oven safe up to 200°C | Handwash recommended

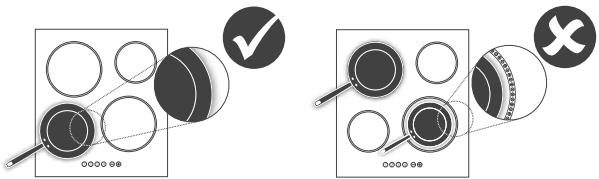
Recommendations for the use of your cookware on an induction hob
Unlike electric or ceramic hobs, induction hobs only detect a pot or pan on the outer edge by means of electromagnets. For pots or pans with induction technology to be detected by a burner, the bottom of the pot or pan must come into contact with the outer edge of the burner.

In the exceptional case that your pan is not recognised by your hob, **try the following tips:**

1. **Place the cookware on an appropriately sized burner**
   Induction technology only works effectively if the base of the cookware suitable for induction matches the size of the coil beneath the glass plate of the induction hob (see illustration). If a burner is used that is larger than the cookware, the cookware may not be recognised and so will not heat up.



2. Place the cookware on a smaller burner
If you do not have a burner that matches the base of your cookware, select a smaller burner.



3. Do not place the cookware exactly in the centre of the burner
If you do not have a burner that is smaller than the base of your cookware, we advise you to position the cookware along the edge of the burner. This will allow contact between the outermost points of the base and the induction coil.

4. Always consult the instructions and maintenance manual for your induction hob
Check which diameter of pot or pan is suitable for which burner.

Recommendations for best food release:
- Always start with a clean pan.
- Let your food warm to room temperature before cooking.
- Preheat your pan for a few seconds on low to medium heat before adding a little oil or butter for optimal frying.
- Wear and tear of your cookware and its ceramic non-stick coating is normal. Over time there is a natural reduction of your pan's non-stick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the non-stick surface to high heat, which causes carbonization of food and oil. The patented Thermolon™ non-stick technology can withstand accidental overheating up to 450°C for short periods, which is a safety feature. This means that if your cookware is accidentally overheated, no toxic fumes will be released. In addition, the coating itself will not blister or peel.
- This durable cookware can still be used if your cookware's non-stick properties have worn off completely, but you will have to use more butter or oil.

Cooking oils and fats:
- We recommend using oil or butter, suitable for baking and frying (i.e. oils with a high smoke point).
- Check the label of your butter or oil to see make sure it's suitable for cooking.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist, and pump sprays.

Utensils:
- You can use metal utensils on your cookware's durable Thermolon™ ceramic non-stick coating, but nylon, silicone or wooden utensils are recommended to prolong the life of your pan. The coating, however cannot withstand sharp objects or cutting (e.g. with forks and knives).

3) Care and Cleaning

- Allow the cookware to cool and then clean it thoroughly after each use.
- With the Thermolon™ ceramic non-stick coating, GreenPan™ products are very easy to clean and are dishwasher safe (except in case of a wooden handle). To preserve the non-stick performance of your cookware, however, it's recommended to wash it in warm soapy water, rinse and then dry with a towel. Ceramic non-stick coatings can break down in the dishwasher due to the high salt content, bleach and phosphates of some dishwashing detergents.
- Bare aluminum rims or rivets can discolor in the dishwasher, but this will not affect the performance of your pan.
- Do not use sharp steel wool or nylon scrubbing pads.
- Deposits (called carbonization) can form on the non-stick coating as a result of prolonged exposure to high heat while cooking with fats and oils. High heat can carbonize oil and fat, which may accelerate the loss of non-stick performance. If this happens, empty any loose food, partly fill the pan with warm water and let it come to a quick boil, the food should be easily wiped away with a soapy sponge.
- For tougher burns, we recommend a melamine foam sponge, available in most grocery, department and hardware stores.
- Do not use oven cleaner, abrasive cleaners, or products containing chlorine bleach. Do not gouge the non-stick coating.
- Take care to ensure that your hob and your GreenPan™ product is kept free from debris so as not to scratch the hob.

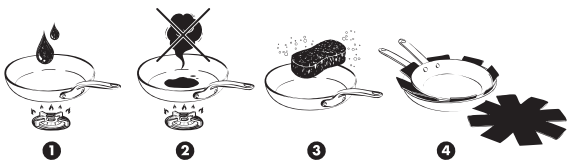
Storing Pans:
Storing pans alongside sharp metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating and the cookware's edges. Always nest your non-stick cookware carefully, and don't put lids with thin sharp edges inside your cookware. We recommend GreenPan™ pan protectors.

Happy cooking!

Our customer service is here to help if you have any questions about your GreenPan™ product.

Customer Service: info@cookware-co.com
www.greenpan.com

GreenPan™ guide d'utilisation et d'entretien



1| Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.
2| Choisissez toujours la bonne intensité de chaleur en fonction des ingrédients que vous cuisinez. Ne surchauffez pas votre poêle pour éviter la carbonisation des aliments ou de l'huile. Ne laissez jamais l'huile carboniser ou brûler.
3| Pour prolonger la durée de vie du revêtement, nous vous conseillons de laver votre ustensile à la main, mais vous pouvez aussi le laver au lave-vaisselle.
4| Pour garder votre ustensile antiadhésif en parfait état, rangez-le avec des protège-poêles.

1) Conseils importants

Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, soyez prudent lorsque vous prenez votre produit.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance, et ne laissez jamais la poignée au-dessus d'une source de chaleur.
- Le couvercle et la poignée peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle ou en prenant votre ustensile par les poignées. Si nécessaire, utilisez des maniques ou des gants isolants.
- Si votre produit possède des poignées en résine phénolique ou recouvertes de silicone, ou un couvercle en verre, vérifiez toujours leur résistance à la chaleur avant de le mettre dans le four.
- Les poignées en acier inoxydable peuvent se décolorer en cas d'utilisation au four, mais cela n'affectera pas les performances de votre ustensile.
- Poignées en résine phénolique (avec ou sans motifs) et pièce en V en fonte d'aluminium : cette dernière devient chaude durant la cuisson. La partie de la poignée en résine phénolique directement reliée à la pièce en V peut également chauffer légèrement. Le reste de la partie en résine phénolique ne chauffe pas.

- Poignée en inox avec revêtement PVD doré. La couleur peut s'estomper après l'utilisation du lave-vaisselle. Le lavage à la main est recommandé.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.
- Ne pas plonger un couvercle ou un ustensile chaud dans l'eau froide.

2) Guide d'utilisation

Avant la première utilisation :
- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez-les selon les directives locales.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

Cuisson :

Recommandations afin de ne pas déformer votre ustensile GreenPan™ :
- Ne laissez jamais votre ustensile chauffer à vide sur la cuisinière. Cela pourrait l'endommager ou endommager votre plaque de cuisson.
- Évitez de chauffer votre ustensile à sec.

Conseils pour économiser de l'énergie et obtenir de meilleurs résultats de cuisson :
- Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre est le même que le diamètre de l'ustensile que vous utilisez.

- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas sur les côtés de l'ustensile.
- Le revêtement Thermolon™ breveté distribue plus efficacement la chaleur : le réglage de la chaleur est important. Une basse température économise de l'énergie tout en minimisant la carbonisation de vos aliments ou huiles.
- Choisissez une température adaptée.

Recommandations pour l'utilisation du four et du lave-vaisselle
Ustensiles de cuisson/couvercle en verre avec :

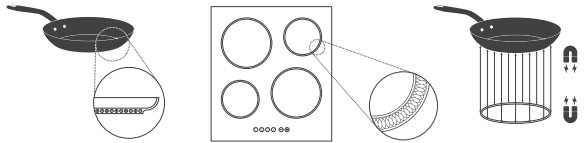
Poignée en acier inoxydable	Résiste au four (couvercle en verre : jusqu'à 220°C)
Poignée Wood-Be	Ne PAS utiliser au four
Poignée en résine phénolique	Résiste au four jusqu'à 160°C
Poignée en acier inoxydable recouvert de silicone	Résiste jusqu'à 200°C
Poignée en bois	Ne PAS utiliser au four ni au lave-vaisselle
Poignée en résine phénolique avec pièce en V en fonte d'aluminium	Résiste au four jusqu'à 160°C

Poignée en résine phénolique avec motifs et pièces en V en fonte d'aluminium	NE PASSE PAS au four (les motifs peuvent s'estomper)
Poignée en inox avec revêtement PVD doré	Résistant au four jusqu'à 200°C | Lavage à la main recommandé

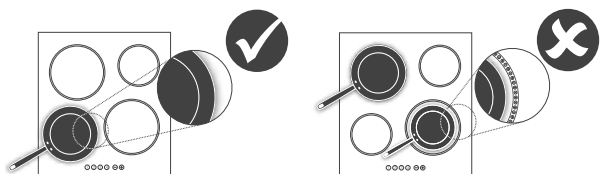
Conseils pour utiliser vos ustensiles sur une plaque à induction
Avec une plaque à induction (contrairement aux plaques électriques ou céramiques), seuls les bords circulaires détectent la casserole ou la poêle à l'aide d'électroaimants. Pour que le bec reconnaisse les casseroles et les poêles, le fond de celles-ci doit entrer en contact avec le bord du bec.

Dans le cas exceptionnel où votre plaque ne reconnaît pas votre poêle, **suivez ces conseils :**

1. **Placez l'ustensile sur un bec de taille appropriée**
   L'induction n'est efficace que si la base de votre ustensile adapté à cette technologie correspond à la taille de l'anneau situé sous la couche de verre de la plaque à induction (voir illustration). Si l'ustensile se trouve sur un bec trop large, il se peut que celui-ci ne reconnaisse pas l'ustensile et ne le fasse donc pas chauffer.



2. **Placez l'ustensile sur un bec plus petit**
   Si vous n'avez pas de bec de la taille de la base de votre ustensile, choisissez un bec plus petit.



3. **Ne placez pas l'ustensile exactement au centre du bec**
   Si vous n'avez pas de bec plus petit que la base de votre ustensile, nous vous conseillons de décentrer votre ustensile sur le bec. Il y aura

ainsi un contact entre la portion la plus éloignée de la base et l'anneau à induction.

4. Consultez toujours le manuel d'instruction et d'entretien de votre plaque à induction
Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle correspond à quel bec.

Conseils pour obtenir une cuisson optimale
- Commencez toujours avec un ustensile propre.
- Cuisinez avec des aliments à température ambiante.
- Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement s'usent, et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui amène à la carbonisation de la nourriture et de l'huile. Le revêtement antiadhésif Thermolon™ breveté résiste à une surchauffe involontaire jusqu'à 450°C pendant une courte durée, sans danger. Par conséquent, si vous faites surchauffer accidentellement votre ustensile, aucune fumée toxique ne se dégagera. De plus, le revêtement ne se déformera pas ou ne s'effritera pas.
- Même si les propriétés antiadhésives de votre ustensile ont totalement disparu, le revêtement en céramique permet de continuer à l'utiliser en toute sécurité, en ajoutant toutefois plus d'huile ou de beurre.

Cuisiner avec des matières grasses :
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou du beurre de cuisson (par ex. des huiles avec un haut point de fumée).
- Lisez l'emballage de votre huile ou votre beurre afin de vous assurer que votre produit se prête à la cuisson et la friture.
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type).

Ustensiles de cuisine :
- Votre ustensile de cuisine est recouvert d'un revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ qui permet d'utiliser des ustensiles métalliques, mais l'usage d'ustensiles en nylon, en silicone ou en bois est recommandé pour prolonger sa durée de vie. Par ailleurs, le revêtement ne résiste pas aux objets tranchants ou coupants (par ex. couteaux ou fourchettes).

3) Entretien et nettoyage

- Laissez refroidir votre ustensile, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Les produits GreenPan™ se nettoient facilement et leur revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ résiste au lave-vaisselle (sauf s'ils possèdent une poignée en bois). Toutefois, pour préserver les propriétés antiadhésives de votre produit, il est conseillé de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse, de bien le rincer et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Les propriétés antiadhésives des revêtements en céramique peuvent être altérées au lave-vaisselle en raison du haut degré d'alcalinité

des détergents pour lave-vaisselle ainsi que du chlore et des phosphates qu'ils peuvent contenir.
- Si votre ustensile a un rebord ou des rivets en aluminium, ils peuvent se décolorer après plusieurs passages au lave-vaisselle. Mais cela n'affectera pas les performances de votre produit.
- N'utilisez pas de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon.
- Si des dépôts (carbonisation) se forment sur le revêtement antiadhésif, c'est probablement le résultat d'une exposition prolongée à de hautes températures lors de cuissons avec des huiles et matières grasses. Une haute température peut carboniser les huiles et matières grasses, ce qui peut accélérer la diminution des propriétés antiadhésives de votre produit. Le cas échéant, retirez les restes, remplissez à moitié votre ustensile d'eau chaude et portez à ébullition. Les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever avec une éponge savonneuse.
- Pour les résidus plus tenaces, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, disponible dans la plupart des magasins.
- N'utilisez pas de décapants, de détergents abrasifs ni de produits contenant du chlore. Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Veillez bien à ce qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur votre plaque et votre produit GreenPan™, ceci afin de ne pas rayer votre plaque.

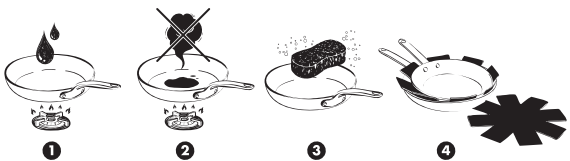
Rangement de votre produit :
Ranger votre ustensile de cuisine auprès d'instruments métalliques tranchants peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et sur les côtés. Rangez toujours votre ustensile avec un revêtement antiadhésif avec précaution et ne placez pas de couvercles à bords fins en métal dans votre produit. Nous recommandons d'utiliser les protège-ustensiles GreenPan™ .

Bon appétit !

Pour toute question sur votre produit GreenPan™, notre service client se fera un plaisir de vous aider.

Service client : info@cookware-co.com
www.greenpan.com

GreenPan™ Instructies voor onderhoud en gebruik



1| Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je olie of boter toevoegt.
2| Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt. Vermijd oververhitting om te voorkomen dat het voedsel of de olie in de pan aanbrandt. Laat je olie nooit roken of aanbranden.
3| Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig (behalve in geval van een houten handvat), maar we raden je aan om het met de hand af te wassen om de levensduur van de coating te maximaliseren.
4| Gebruik bij het opbergen onze GreenPan™-panbeschermers om je kookgerei met antiaanbaklaag in optimale conditie te houden.

1) Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees grondig alle veiligheidsinformatie voor je dit product in gebruik neemt!

- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig met heet kookgerei om letsels te vermijden.
- Om veiligheidsredenen mag je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Wanneer je langdurig kookt, kunnen deksels en grepen erg heet worden. Wees dus voorzichtig wanneer je een deksel afneemt of de grepen vastneemt. Gebruik indien nodig altijd ovenwanten of iets dergelijks.
- Lees altijd de instructies voor je kookgerei met handgrepen van fenolhars, handgrepen met een siliconecoating of een glazen deksel in de oven plaatst.
- Roestvrijstalen handgrepen kunnen verkleuren in een oven. Dat heeft echter geen invloed op de veiligheid of prestaties van je kookgerei.
- Handgreep van fenolhars (met of zonder patronen) en V-vorm van gegoten aluminium: het V-vormige deel van gegoten aluminium wordt heet tijdens het koken. Het deel van de handgreep van fenolhars dat direct verbonden is met het V-vormige deel kan ook een beetje warm worden. Het andere deel van fenolhars wordt niet warm.
- Roestvrijstalen handgreep met gouden PVD coating, het kleur kan vervagen na gebruik in de vaatwasser, handwas is aanbevolen.
- Plaats de pan niet in een microgolfoven.
- Dompel een heet deksel of heet kookgerei niet onder in koud water.

2) Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik:
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Was het product met warm zeepwater, spoel het en droog het daarna zorgvuldig af met een zachte doek.

Koken:

Aanbevelingen om kromtrekking van je GreenPan™-product te voorkomen:
- Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookplaat staan. Hierdoor kunnen je kookgerei en kookplaat namelijk onherroepelijk beschadigd raken.
- Verhit het kookgerei nooit leeg.

Aanbevelingen voor energiebesparing en de beste kook- en braadresultaten:
- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zodat deze niet langs de zijkanten van de pan omhoog komt.
- De gepatenteerde Thermolon™-coating zorgt voor een doeltreffende warmteverdeling. De kookstand is dus zeer belangrijk. Bij een lagere stand verbruik je minder energie en voorkom je dat voedsel en olie aanbrandt.
- Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt.

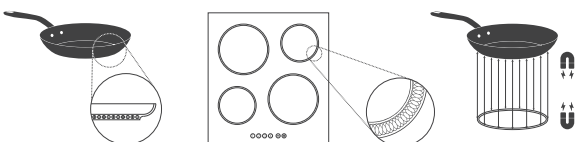
Aanbevelingen voor gebruik in de oven en vaatwasser
Kookgerei/glazen deksel met:

Roestvrijstalen handgreep	Ovenbestendig (glazen deksel tot 220°C)
Wood-Be-handgreep	NIET ovenbestendig
Handgreep van fenolhars	Ovenbestendig tot 160°C
Roestvrijstalen handgreep met siliconecoating	Ovenbestendig tot 200°C
Houten handgreep	NIET ovenbestendig | NIET vaatwasbestendig
Handgreep van fenolhars met V-vorm in gegoten aluminium	Ovenbestendig tot 160°C
Handgreep van fenolhars met patronen en V-vorm in gegoten aluminium	NIET ovenbestendig (de patronen kunnen vervagen)
Roestvrijstalen handgreep met gouden PVD coating	Ovenbestendig tot 200°C | Handwas aanbevolen

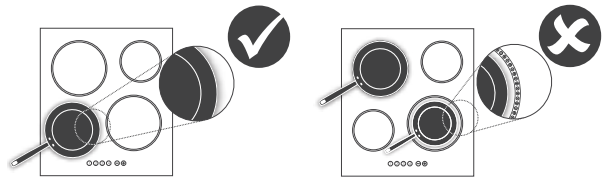
Aanbevelingen voor het gebruik van je kookgerei op een inductiekookplaat
In tegenstelling tot elektrische en keramische kookplaten detecteren inductiekookplaten alleen de buitenste rand van een pot of pan, met behulp van elektromagneten. Om bij inductie door de pit gedetecteerd te worden, moet de onderkant van de pot of pan dus steeds in verbinding staan met de buitenste rand van de pit.

In het uitzonderlijke geval dat je pan niet wordt gedetecteerd door je kookplaat, **volg dan deze tips:**

1. **Plaats het kookgerei op een pit van de juiste grootte**
   Inductie werkt alleen als de onderkant van het kookgerei dat geschikt is voor inductie dezelfde grootte heeft als de spoel onder de glasplaat van de inductiekookplaat (zie afbeelding). Is de pit groter dan het kookgerei, dan kan het zijn dat het kookgerei niet herkend wordt en dus niet opwarmt.



2. **Plaats het kookgerei op een kleinere pit**
   Heb je geen pit met dezelfde diameter als de onderkant van je kookgerei, gebruik dan een kleinere pit.



3. **Plaats het kookgerei niet precies in het midden van de pit**
   Heb je geen pit die kleiner is dan de onderkant van je kookgerei, plaats je kookgerei dan aan de rand van de pit. Zo kan de buitenste rand van de onderkant van je kookgerei contact maken met de inductiespoel.

4. **Raadpleeg altijd de gebruiks- en onderhoudshandleiding van je inductiekookplaat**
   Controleer welke diameter van pot of pan geschikt is voor welke pit.

Aanbevelingen voor het beste resultaat:
- Start altijd met een propere pan.
- Laat je voedsel eerst op kamertemperatuur komen.

- Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je olie of boter toevoegt.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd verminderen de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan een intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg. De gepatenteerde Thermolon™-antiaanbaklaag is om veiligheidsredenen kortstondig bestand tegen een onopzettelijke oververhitting tot 450°C. Als je het kookgerei dus per ongeluk oververhit, komen er geen giftige dampen vrij. De coating zelf zal nooit bladderen of afschilferen.
- Je kunt het kookgerei nog steeds gebruiken als de antiaanbaklaag volledig verdwenen is. Gebruik in dat geval gewoon meer boter of olie.

Koken met olie en vetstoffen:
- Kies voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (d.i. met een hoog rookpunt).
- Controleer het etiket van de boter of olie om na te gaan of die geschikt is om mee te koken.
- Gebruik geen oliesprays zoals aerosols, nevelsprays, pompsprays enz.

Keukengerei
- Je mag metalen spatels gebruiken op de duurzame keramische Thermolon™-antiaanbaklaag, maar om de levensduur van je pan te verlengen raden we je aan om keukengerei uit nylon, silicone of hout te gebruiken. De coating is echter niet bestand tegen snijden of scherpe voorwerpen (bv. vorken of messen).

3) Onderhoud en reiniging

- Na elk gebruik moet je het kookgerei laten afkoelen en grondig schoonmaken.
- Dankzij de keramische Thermolon™-antiaanbaklaag zijn de GreenPan™-producten makkelijk schoon te maken en vaatwasserbestendig (behalve in het geval van een houten handgreep). Om de antiaanbakprestaties van je kookgerei te behouden, is het echter aan te raden om het te wassen met warm zeepwater, te spoelen en daarna af te drogen met een keukenhanddoek. Een keramische antiaanbaklaag kan aangetast worden door het hoge gehalte aan zout, bleekmiddel en fosfaten in de vaatwasmachine.
- Onafgedekte aluminium randen of klinknagels kunnen verkleuren in de vaatwasmachine. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties van de pan.
- Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes.
- Er kunnen zich afzettingen vormen op de antiaanbaklaag (carbonisatie) door een langdurige blootstelling van de coating aan intense hitte tijdens het koken met vetstoffen en oliën. Door intense hitte kunnen olie en vet gaan carboniseren, waardoor de antiaanbakprestaties sneller achteruitgaan. Verwijder in dat geval het resterende voedsel en vul de pan deels met warm water. Breng het water snel aan de kook. Normaal kun je de resten dan makkelijk wegvegen met een spons en zeepwater.
- Voor hardnekkigere resten is het aan te raden een melaminespons te gebruiken. Die vind je in de meeste kruidenierszaken, supermarkten en ijzerwarenwinkels.

- Gebruik geen ovenreiniger, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloorbleekmiddel bevatten. Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Zorg ervoor dat er geen harde deeltjes aan de kookpit en het GreenPan™-product kleven, zodat je geen krassen maakt in de kookplaat.

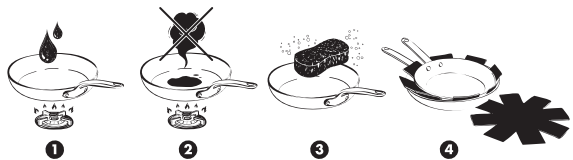
Pannen bewaren:
Bewaar pannen nooit naast scherpe metalen gebruiksvoorwerpen. Deze kunnen namelijk krassen of andere beschadigingen in het oppervlak van de antiaanbaklaag en de randen van het kookgerei veroorzaken. Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van kookgerei met een antiaanbaklaag en plaats geen deksels met dunne, scherpe randen in het kookgerei. We raden aan GreenPan™-panbeschermers te gebruiken.

We wensen je een fijne kookervaring!

Onze klantendienst staat voor je klaar als je nog vragen hebt over je GreenPan™-product.

Klantendienst: info@cookware-co.com
www.greenpan.com

GreenPan™ Pflege und Gebrauch



1| Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, heizen Sie Ihre Pfanne einige Sekunden auf niedriger bis mittlerer Stufe vor und geben dann ein wenig Öl oder Butter hinzu.
2| Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung. Vermeiden Sie ein Überhitzen, weil sonst Essen oder Öl in die Pfanne einbrennen könnte. Das Öl darf niemals rauchen oder brennen!
3| Ihre Pfanne ist spülmaschinengeeignet (außer bei Holzgriffen), dennoch empfehlen wir zur Maximierung der Haltbarkeit der Beschichtung die Reinigung von Hand.
4| Zur Schonung Ihres Antihaft-Kochgeschirrs sollten Sie bei der Lagerung stets einen GreenPan™-Pfannenschutz verwenden.

1) Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie sich alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt benutzen!

- Sorgen Sie dafür, dass sich während des Kochens keine Kinder in der Nähe des Herdes aufhalten.
- Seien Sie stets vorsichtig beim Umgang mit heißem Kochgeschirr, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kochgeschirr während des Gebrauchs aus Sicherheitsgründen niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe nicht über einem heißen Brenner oder einer Flamme befinden.
- Deckel und Griffe können bei längeren Kochvorgängen heiß werden. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels bzw. Anheben an den Griffen. Verwenden Sie ggf. trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lesen Sie immer die Gebrauchshinweise durch, bevor Sie Kochgeschirr mit Glasdeckel oder einem Stiel, der aus Phenolharz besteht oder silikonummantelt ist, im Backofen verwenden.
- Edelstahlgriffe können sich bei Verwendung im Backofen verfärben; dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Sicherheit oder Leistung Ihrer Pfanne.
- Phenolharzstiel (mit oder ohne Muster) mit v-förmigem Stielansatz aus Aluminiumguss: Der v-förmige Stielansatz wird beim Kochen heiß. Der Stiel aus Phenolharz kann in dem Bereich, in dem er mit dem v-förmigen Stielansatz verbunden ist, auch warm werden. Der restliche Teil des Phenolharzstiels wird nicht warm.
- Stiel/Griff aus Edelstahl mit goldener PVD-Schutzbeschichtung. Die Farbe kann in der Spülmaschine verblassen. Handwäsche empfohlen.
- Verwenden Sie sie nicht in der Mikrowelle.
- Tauchen Sie einen heißen Deckel oder heißes Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser.

2) Gebrauchsanleitung

Vor dem Erstgebrauch:
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall ordnungsgemäß.
- Reinigen Sie die Pfanne in warmem Wasser mit Spülmittel und spülen und trocknen sie anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Kochen:

Damit sich Ihr GreenPan™-Produkt nicht verzieht bzw. verformt, empfehlen wir Folgendes:
- Lassen Sie leeres Kochgeschirr niemals auf einer heißen Herdplatte stehen – dies könnte zu dauerhaften Schäden an Kochgeschirr und Herdplatte führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kochgerät niemals „trocken kocht“.

Empfehlungen für energiesparendes Kochen und Braten mit den besten Ergebnissen:
- Nutzen Sie eine Herdplatte, deren Größe zum Bodendurchmesser der von Ihnen ausgewählten Pfanne passt.

- Bei einem Gasherd stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten der Pfanne herausflackert.
- Da die patentierte Thermolon™-Beschichtung die Hitze sehr effizient verteilt, kommt es auf die richtige Temperatureinstellung an. Bei niedrigen Temperaturen sparen Sie Energie und es kommt zu einer geringeren Verkokung der Lebensmittel und Öle.
- Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung.

Hinweise für die Verwendung in Backofen und Spülmaschine
Kochgeschirr / Glasdeckel mit:

Edelstahlgriff	Backofengeeignet (Glasdeckel bis 220°C)
Wood-Be-Griff	NICHT backofengeeignet
Phenolharzstiel	bis zu 160°C backofengeeignet
Mit Silikon ummantelter Edelstahlgriff	Backofengeeignet bis 200°C
Holzgriff	NICHT backofengeeignet | NICHT spülmaschinengeeignet
Phenolharzstiel mit v-förmigem Stielansatz aus Aluminiumguss	Bis zu 160°C backofengeeignet

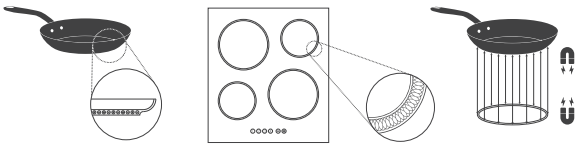
Phenolharzstiel mit Muster und v-förmigem Stielansatz aus Aluminiumguss	NICHT backofengeeignet (das Muster könnte verblassen)
Stiel/Griff aus Edelstahl mit goldener PVD-Schutzbeschichtung	Backofengeeignet bis 200°C | Reinigung per Hand empfohlen

Empfehlungen für die Verwendung Ihres Kochgeschirrs auf einem Induktionsherd
Anders als elektrische Kochplatten oder Cerankochfelder erkennen Induktionskochfelder einen Kochtopf oder eine Pfanne nur mithilfe von Elektromagneten. Damit Töpfe oder Pfannen mit Induktionstechnologie von einem Kochfeld erkannt werden, muss der Boden des Topfes oder der Pfanne in Kontakt mit dem Außenrand des Kochfeldes kommen.

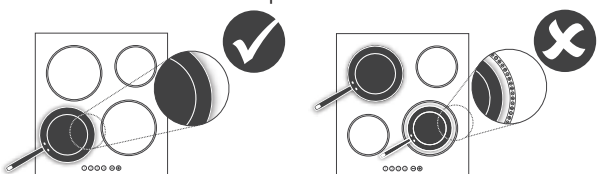
Sollte Ihre Pfanne ausnahmsweise einmal nicht von Ihrem Kochfeld erkannt werden, **versuchen Sie folgende Tipps:**

1. **Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochplatte mit geeigneter Größe**
   Die Induktionstechnologie funktioniert nur dann sicher, wenn der für Induktion geeignete Boden des Kochgeschirrs der Größe der Spule unter der Glasplatte des Induktionskochfelds entspricht (siehe Abbildung). Wenn Sie eine Herdplatte nutzen, die größer ist als das

Kochgeschirr, wird dieses möglicherweise nicht erkannt und auch nicht erhitzt.



2. Stellen Sie die Pfanne auf eine kleinere Kochplatte
Wenn keine Kochplatte zur Größe des Pfannenbodens passt, wählen Sie einfach eine kleinere Kochplatte aus.



3. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht genau in die Mitte der Kochplatte
Wenn Sie keine Herdplatte haben, die kleiner als der Boden Ihres

Kochgeschirrs ist, sollten Sie das Kochgeschirr an den Rand der Kochplatte stellen. Dies ermöglicht den Kontakt zwischen den äußeren Punkten des Bodens und der Induktionsspule.

4. Informieren Sie sich immer in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Ihr Induktionskochfeld
Prüfen Sie, welcher Durchmesser des Topfes oder der Pfanne für welche Kochplatte geeignet ist.

Empfehlungen für beste Kochergebnisse:

- Beginnen Sie immer mit einer sauberen Pfanne.
- Ihre Lebensmittel sollten zum Kochen Raumtemperatur haben.
- Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, heizen Sie Ihre Pfanne einige Sekunden auf niedriger bis mittlerer Stufe vor und geben dann ein wenig Öl oder Butter hinzu.
- Abnutzungserscheinungen an Ihrem Kochgeschirr und seiner keramischen Antihaftbeschichtung sind normal. Es ist üblich, dass die Antihafteigenschaften Ihrer Pfanne mit der Zeit abnehmen. Dieser Prozess wird beschleunigt, wenn Sie die Antihaft-Oberfläche länger starker Hitze aussetzen, da dies zur Verkokung der Lebensmittel und Öle führt. Die patentierte Thermolon™-Antihafttechnologie kann einer kurzzeitigen versehentlichen Überhitzung auf bis zu 450°C standhalten – dies ist eine Sicherheitsfunktion. Das heißt, es entstehen keine giftigen Dämpfe, wenn Sie Ihre Pfanne einmal versehentlich überhitzen. Auch die Beschichtung selbst nimmt dabei keinen Schaden.
- Dieses langlebige Kochgeschirr kann auch dann noch weiter verwendet

werden, wenn seine Antihafteigenschaften vollständig verschwunden sind, allerdings müssen Sie dann mehr Butter oder Öl verwenden.

Speiseöle und -fette:
- Wir empfehlen die Verwendung von Ölen oder Butter, die zum Backen und Braten geeignet sind (d. h. Öle mit einem hohen Rauchpunkt).
- Überprüfen Sie auf dem Etikett Ihrer Butter oder Ihres Öls die Eignung zum Kochen.
- Verwenden Sie kein Ölspray, also keine Aerosole, Nebel und Pumpsprays.

Kochbesteck:
- Sie können metallische Gegenstände in Ihrem Kochgeschirr mit der strapazierfähigen keramischen Thermolon™-Antihaftbeschichtung verwenden, wir empfehlen allerdings Kochbesteck aus Nylon, Silikon oder Holz, damit Sie möglichst lange Freude an Ihrer Pfanne haben. Durch scharfe Gegenstände oder Schneiden (z. B. mit Gabeln und Messern) kann die Beschichtung jedoch beschädigt werden.

3) Pflegen und Reinigen

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen es dann gründlich.
- Durch die keramische Thermolon™-Antihaftbeschichtung lassen sich GreenPan™-Produkte ganz leicht reinigen und sind spülmaschinengeeignet (außer bei Holzgriffen). Um die Antihaftwirkung

Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, empfehlen wir Ihnen jedoch, es von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel abzuwaschen, anschließend abzuspülen und dann mit einem Handtuch zu trocknen. Keramische Antihaftbeschichtungen können im Geschirrspüler durch den hohen Salzgehalt, die Bleichmittel und Phosphate einiger Geschirrspülmittel angegriffen werden.
- Unbeschichtete Aluminiumränder oder -nieten können sich im Geschirrspüler verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Leistung Ihrer Pfanne hat.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon.
- Auf der Antihaftbeschichtung können sich infolge längerer starker Hitzeeinwirkung beim Kochen mit Fetten und Ölen Ablagerungen bilden (dies ist die so genannte Verkokung). Bei hohen Temperaturen können Öl und Fett verkohlen, wodurch die Antihaftwirkung schneller nachlässt. In diesem Fall sollten Sie alle losen Essensreste entfernen, etwas heißes Wasser in die Pfanne füllen und es kurz aufkochen. Anschließend lassen sich alle Rückstände ganz einfach mit einem mit Spülmittel getränkten Schwamm entfernen.
- Bei hartnäckigeren Rückständen empfehlen wir einen Schwamm aus Melaminschaumstoff zu verwenden, der in den meisten Supermärkten, Kaufhäusern und Baumärkten erhältlich ist.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Produkte mit Chlorbleiche. Beschädigen Sie die Antihaftbeschichtung nicht!
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Kochplatte und Ihr GreenPan™-Produkt stets frei von Rückständen und Schmutz sind, damit die Kochplatte nicht zerkratzt.

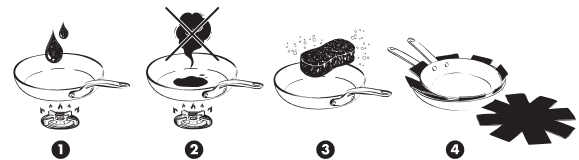
Lagerung von Pfannen:
Durch Lagerung der Pfannen neben scharfen Geräten aus Metall kann es zu Kratzern oder Abplatzungen an der Oberfläche der Antihaftbeschichtung und an den Kanten des Kochgeschirrs kommen. Stapeln und verstauen Sie Ihr Antihaft-Kochgeschirr immer sorgfältig, und legen Sie keine Deckel mit dünnen scharfen Kanten in Ihr Kochgeschirr. Wir empfehlen GreenPan™-Pfannenschützer.

Viel Spaß beim Kochen!

Unser Kundendienst hilft Ihnen gern
bei Fragen zu Ihrem GreenPan™-Produkt.

Kundendienst: info@cookware-co.com
www.greenpan.com

GreenPan™ Vedligeholdelses- og brugsanvisning



1| Forvarm din pande ved lav eller medium varme i nogle få sekunder, inden du kommer lidt olie eller smør på, for at opnå den optimale stegning.
2| Brug altid varmeindstillinger, der passer til dine madvarer. Undgå for stærk varme for at hindre, mad eller olie brænder fast på panden. Lad aldrig din olie ryge eller brænde.
3| Vi anbefaler opvask i hånden for at sikre belægningen en så lang levetid som muligt, men dit køkkengrej tåler opvaskemaskine (undtagen hvis det har træhåndtag).
4| For at holde dit sliplet-køkkengrej i fremragende stand bør du benytte GreenPan™-beskyttere, når du opbevarer dit køkkengrej.

1) Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Læs alle sikkerhedsoplysninger omhyggeligt og grundigt, inden du tager dette produkt i brug!

- Tillad ikke børn at opholde sig nær komfuret, mens du laver mad.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer varmt køkkengrej, så du ikke kommer til skade.
- Af sikkerhedshensyn må du aldrig efterlade køkkengrej uden opsyn, når det er i brug, og sørg for, at håndtag ikke når ind over en varm kogeplade eller et gasblus.
- Låg og håndtag kan blive varme under langvarig tilberedning. Vær forsigtig, når du fjerner låg eller løfter i håndtagene. Brug om nødvendigt altid tørre ovnhandsker eller grydelapper.
- Læs altid instruktionerne, før du bruger køkkengrej med fenolhåndtag, silikonebelagte håndtag eller glaslåg i en ovn.
- Håndtag af rustfrit stål kan blive misfarvede, når de bruges i en ovn, men det påvirker ikke dit køkkentøjs sikkerhed eller præstationer.
- Fenolhåndtag (med eller uden mønstre) og støbt V-formet aluminiumsdel: Den støbte V-formede aluminiumdel bliver varm under tilberedningen. Den del af fenolgrebet, som har direkte forbindelse med den V-formede del, kan også blive lettere varm. Den resterende fenoldel bliver ikke varm.
- Håndtaget i rustfrit stål med guldfarvet PVD-belægning kan miste farven ved vask i opvaskemaskine. Vi anbefaler derfor vask i hånden.
- Må ikke anvendes i en mikrobølgeovn.
- Nedsænk ikke et varmt låg eller varmt køkkengrej i koldt vand.

2) Brugsvejledning

Før første brug:
- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at bortskaffe affald miljøvenligt.
- Vask køkkengrejet i varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt med en blød klud.

Tilberedning:

Anbefalinger til at undgå, at dit GreenPan™-produkt slår sig:
- Efterlad aldrig tomt køkkengrej på en varm kogeplade – det vil kunne beskadige både dit køkkengrej og dit komfur permanent.
- Lad ikke køkkengrejet koge eller stege tørt.

Anbefalinger til energibesparelser og de bedste resultater ved kogning og stegning:
- Tilbered maden på en kogeplade med tilnærmelsesvis samme diameter som den gryde eller pande, du har valgt.
- Når du laver mad på gasblus, skal du justere flammen, så den ikke når op ad siderne på gryden eller panden.
- Den patenterede Thermolon™-belægning fordeler varmen meget effektivt, så varmeindstillinger er vigtige. Lave varmeindstillinger sparer energi og mindsker forkulning af mad og olier.
- Brug altid varmeindstillinger, der passer til dine ingredienser.

Anbefalinger ved brug i ovn og vask i opvaskemaskine
Køkkengrej / Glaslåg med:

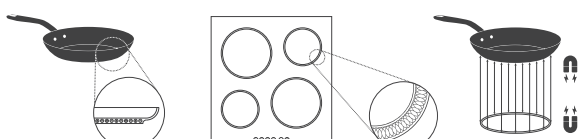
Håndtag af rustfrit stål	Ovnsikkert (glaslåg op til 220 °C)
Wood-Be-håndtag	IKKE ovnsikkert
Fenolhåndtag	Ovnfast op til 160°C
Håndtag af rustfrit stål med silikonebelægning	Ovnsikkert op til 200 °C
Træhåndtag	IKKE ovnsikkert | tåler IKKE opvaskemaskine
Fenolhåndtag med støbt V-formet aluminiumsdel	Ovnfast op til 160°C
Fenolhåndtag med mønstre og støbt V-formet aluminiumsdel	IKKE ovnfast (mønstrene kan falme)
Håndtag i rustfrit stål med guldfarvet PVD-belægning	Ovnfast op til 200 °C | Vask i hånden anbefales

Anbefalinger ved brug af dit køkkengrej på induktionskomfur
I modsætning til elkomfurer eller keramiske komfurer registrerer en induktionskogeplade kun en gryde eller pande ved hjælp af

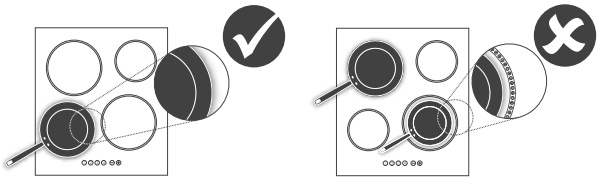
elektromagneter langs yderkanten. For at en kogeplade kan registrere gryder eller pander med induktionsteknologi, skal bunden af gryden eller panden komme i kontakt med pladens yderkant.

Hvis dit køkkengrej mod forventning ikke registreres af kogepladen, **skal du prøve følgende tips:**

1. **Anbring køkkengrejet på en kogeplade af tilsvarende størrelse**
   Induktionsteknologi fungerer kun effektivt, hvis bunden på køkkengrejet, der er egnet til induktion, svarer til spiralen under induktionskogepladens glasplade (se illustrationen). Hvis der benyttes en kogeplade, som er større end køkkengrejet, vil køkkengrejet muligvis ikke blive registreret og vil derfor ikke blive varmet op.



2. **Anbring køkkengrejet på en mindre kogeplade**
   Hvis du ikke har en kogeplade, der svarer til bunden af dit køkkengrej, skal du vælge en mindre kogeplade.



3. Anbring ikke køkkengrejet nøjagtig midt på kogepladen
Hvis du ikke har en kogeplade, der er mindre end bunden af dit køkkengrej, anbefaler vi, at du placerer køkkengrejet langs kanten af kogepladen. Dette vil gøre det muligt at skabe kontakt mellem det yderste af bunden og induktionsspiralen.

4. Læs altid instruktionerne og vedligeholdelsesvejledningen til dit induktionskomfur
Se efter, hvilken diameter på gryder eller pander der passer til hvilken kogeplade.

Anbefalinger, så maden slipper overfladen bedst:
- Begynd altid med en ren pande.
- Lad altid dine madvarer opnå stuetemperatur, inden du tilbereder dem.
- Forvarm din pande ved lav eller medium varme i nogle få sekunder, inden du kommer lidt olie eller smør på, for at opnå den optimale stegning.
- Det er normalt, at der sker slid på dit køkkengrej og dets keramiske sliplet-

belægning. Med tiden vil du opleve en naturlig forringelse af din pandes sliplet-egenskaber. Denne proces går hurtigere, når sliplet-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager CO2-frigivelse fra mad og olie. Den patenterede Thermolon™ sliplet-teknologi kan som en sikkerhedsforanstaltning modstå en utilsigtet overophedning på op til 450 °C i korte perioder. Dette betyder, at der ikke vil blive frigivet giftige stoffer, hvis dit køkkengrej utilsigtet bliver overophedet. Endvidere vil selve belægningen ikke boble op eller skalle af.
- Dette holdbare køkkengrej er stadig brugbart, selv om køkkengrejets sliplet-egenskaber med tiden er forsvundet helt, men du vil skulle bruge mere smør eller olie.

Tilberedning med olie og fedtstof:
- Vi anbefaler at anvende olie eller smør, der er egnet til bagning og stegning (dvs. olier med et højt røgpunkt).
- Læs etiketten på smørret eller olien for at se, om produktet er egnet til madlavning.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpespray.

Redskaber:
- Du kan benytte metalredskaber på dit køkkengrejs holdbare keramiske Thermolon™ sliplet-belægning, men vi anbefaler redskaber af nylon, silikone eller træ for at forlænge dit køkkengrejs levetid. Belægningen kan imidlertid ikke holde til skarpe genstande eller til at blive skåret på (f.eks. gafler og knive).

3) Vedligeholdelse og rengøring

- Lad køkkengrejet køle af, og rengør det så grundigt efter hver brug.
- Med den keramiske Thermolon™ sliplet-belægning er GreenPan™-produkter meget lette at gøre rene, og de tåler opvaskemaskine (undtagen hvis de har træhåndtag). For at bevare dit køkkengrejs sliplet-egenskaber anbefales det imidlertid at vaske det i varmt sæbevand, skylle det og tørre det med et viskestykke. Keramiske sliplet-belægninger kan nedbrydes i opvaskemaskinen som følge af det høje saltindhold, blegemidler og fosfater i nogle vaskemidler til opvaskemaskine.
- Ubeskyttede aluminiumkanter eller nitter kan blive misfarvede i opvaskemaskinen, men dette vil ikke have nogen betydning for dit køkkengrejs egenskaber.
- Brug ikke skarp ståluld eller nylongrydesvampe.
- Der kan forekomme fastbrændte rester (kaldet forkulning) på sliplet-belægninger som følge af længere tids udsættelse for stærk varme, når der tilberedes mad med fedt og olie. Høj varme kan få olie og fedt til at forkulle og dermed forøge forringelsen af sliplet-egenskaberne. Hvis dette sker, fjern da løse madrester, fyld panden eller gryden halvt op med varmt vand, og lad det koge hurtigt op. Maden bør derefter let kunne tørres af med en svamp med sæbevand.
- Ved rester, der er brændt hårdt fast, anbefaler vi en skumsvamp af melamin, som kan fås i de fleste supermarkeder, isenkramforretninger og stormagasiner.
- Brug ikke ovnrenser, slibende rengøringsmidler eller produkter, der indeholder klorinblegemiddel. Skrab ikke i sliplet-belægningen.

- Sørg for, at dit komfur og dit GreenPan™-produkt holdes fri for fremmedlegemer, så komfuret ikke ridses.

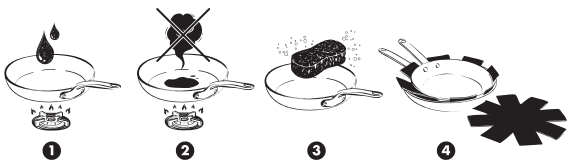
Opbevaring af køkkengrej:
Opbevaring af køkkengrej sammen med skarpe metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i sliplet-belægningens overflade og i køkkengrejsets kanter. Sæt altid dine sliplet-køkkengrejer omhyggeligt ind i hinanden, og anbring ikke låg med tynde, skarpe kanter inden i dit køkkengrej. Vi anbefaler GreenPan™-beskyttere til dit køkkengrej.

Held og lykke med din madlavning!

Vores kundeservice er til for at hjælpe dig,
hvis du har spørgsmål om dit GreenPan™-produkt.

Kundeservice: info@cookware-co.com
www.greenpan.com

GreenPan™ Skötsel och användning



1| Förvärm pannan på låg till medelhög värme under några sekunder och tillsätt därefter lite olja eller smör för optimal stekeffekt.
2| Använd alltid lämpliga värmeinställningar för ingredienserna. Undvik att överhetta pannan så att mat eller olja inte bränner fast. Låt aldrig oljan ryka eller bränna fast.
3| Vi rekommenderar att kokkärlet handdiskas för att förlänga beläggningens livstid, men det kan även diskas i maskin (förutom om det har trähandtag).
4| För att hålla kokkärlet med non-stick-beläggning i toppskick bör det förvaras med GreenPans stekpanneskydd.

1) Viktig säkerhetsinformation

Läs noga igenom säkerhetsinformationen innan du använder produkten.

- Låt inga barn komma i närheten av hällen under matlagning.
- Undvik personskada genom att alltid hantera varma kokkärl varsamt.
- Av säkerhetsskäl ska du aldrig lämna kokkärl utan uppsikt under användning. Se även till att handtagen inte sticker ut över kanten på en varm platta eller låga.
- Lock och handtag kan bli varma vid långvarig matlagning. Var försiktig när du tar av lock eller lyfter i handtagen. Använd torra ugnsvantar eller grytlappar vid behov.
- Läs alltid anvisningarna innan du använder kokkärl som har fenolhandtag, silikonklädda handtag eller glaslock i ugn.
- Handtag av rostfritt stål kan missfärgas i ugnen, men det påverkar inte produktens säkerhet eller prestanda.
- Fenolhandtag (med eller utan mönster) och V-fäste i gjuten aluminium: det V-formade fästet i gjuten aluminium blir hett under matlagning. Den del av fenolgreppet som ligger an direkt mot det V-formade fästet kan också bli något varm. Fenolhandtaget i övrigt blir inte varmt.
- Handtag i rostfritt stål med guldfärgad PVD-beläggning: Färgen kan blekna efter maskindiskning, vi rekommenderar därför handdisk.
- Använd inte i mikrovågsugn.
- Sänk inte ned varma lock eller varma kokkärl i kallt vatten.

2) Riktlinjer för användning

Före första användningstillfället:
- Avlägsna all förpackning och alla etiketter. Återvinn avfall enligt rekommendationer.
- Rengör med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga med en mjuk trasa.

Matlagning:

Rekommendationer för att förhindra att GreenPanTM-produkten slår sig:
- Låt aldrig tomma kokkärl stå på en varm platta. Det kan orsaka permanenta skador på kokkärl och häll.
- Låt aldrig kokkärlet torrkoka.

Rekommendationer för att spara energi och få bästa möjliga kok- och stekresultat:
- Använd på en platta som är ungefär lika stor som pannans botten.
- Om du använder gasspis justerar du lågan så att den inte når upp längs pannans sidor.
- Den patentskyddade Thermolon™-beläggningen sprider värme mycket effektivt, så det är viktigt med rätt värmeinställningar. Lägre värme sparar energi och minimerar förkolning av mat och olja.
- Använd alltid lämpliga värmeinställningar för ingredienserna.

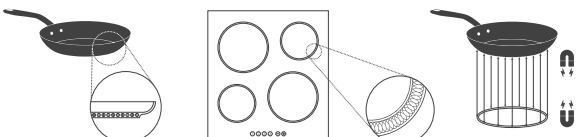
Rekommendationer för användning i ugn och maskindiskning
Kokkärl/glaslock med:

Handtag i rostfritt stål	Ugnssäkert (glaslock upp till 220°C)
Wood-Be-handtag	INTE ugnssäkert
Fenolhandtag	Ugnssäkert upp till 160°C
Handtag i rostfritt stål med silikonhölje	Ugnssäkert upp till 200°C
Trähandtag	INTE ugnssäkert | kan INTE diskas i maskin
Fenolhandtag med V-fäste i gjuten aluminium	Ugnssäkert upp till 160°C
Fenolhandtag med mönster och V-fäste i gjuten aluminium	EJ ugnssäkert (mönstren kan blekna)
Handtag i rostfritt stål med guldfärgad PVD-beläggning	Ugnssäker upp till 200 °C | Handdisk rekommenderas

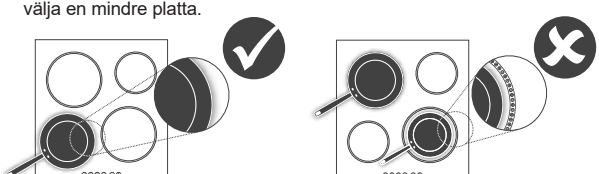
Rekommendationer för induktionshäll
Till skillnad från elektriska och keramiska hällar har induktionshällar elektromagneter som detekterar kastruller och stekpannor på plattans yttre kant. För att kokkärl ska detekteras av plattan på en induktionshäll måste kokkärlets botten komma i kontakt med plattans ytterkant.

Om pannan inte detekteras kan du **prova följande tips:**

1. Sätt kokkärlet på en lagom stor platta
Induktionsteknik fungerar bara effektivt om kokkärlets botten är lagom stor för spolen under glasplattan på induktionshällen (se bild). Om plattan som används är större än kokkärlet kan det hända att kärlet inte detekteras och därmed inte värms upp.



2. Sätt kokkärlet på en mindre platta
Om det inte finns någon platta som är lagom stor för kokkärlet ska du välja en mindre platta.



3. Sätt inte kokkärlet precis i mitten av plattan
Om det inte finns någon platta som är mindre än kokkärlets botten bör du placera kokkärlet längs kanten på plattan. På så vis kan kanten på kokkärlets botten komma i kontakt med induktionsspolen.

4. Läs alltid instruktionerna för användning och underhåll för induktionshällen
Kontrollera vilken kastrull- eller stekpannediameter som passar för vilken platta.

Rekommendationer för att få maten att släppa från pannan:
- Börja alltid med en ren panna.
- Låt maten värmas upp till rumstemperatur före tillagning.
- Förvärm pannan på låg till medelhög värme under några sekunder och tillsätt därefter lite olja eller smör för optimal stekeffekt.
- Det är normalt med slitage på kokkärlet och den keramiska non-stick-beläggningen. Pannans non-stick-egenskaper försämras med tiden. Processen går snabbare då non-stick-ytan utsätts för hög värme under längre tid, vilket orsakar förkolning av mat och olja. Den patentskyddade non-stick-tekniken Thermolon™ tål oavsiktlig överhettning upp till 450°C under korta perioder, vilket är en säkerhetsfunktion. Det innebär att inga giftiga ångor frigörs om du råkar överhetta kokkärlet. Dessutom släpper inte själva beläggningen från pannan.
- Det går bra att använda det hållbara kokkärlet även om non-stick-egenskaperna har slitits bort helt, men du måste då använda mer smör eller olja.

Matlagningsolja och -fett:
- Vi rekommenderar att du använder olja eller smör som lämpar sig för bakning och stekning (dvs. olja med hög rökpunkt).
- Kontrollera att smöret/oljan passar för matlagning genom att se efter på etiketten.
- Använd inte någon typ av oljespray, såsom aerosoler och pumpspray.

Redskap:
- Det går bra att använda metallredskap på kokkärlets hållbara keramiska Thermolon™ non-stick-beläggning, men du kan förlänga pannans livslängd genom att använda redskap i nylon, silikon eller trä. Beläggningen tål inte vassa föremål som gafflar och knivar.

3) Skötsel och rengöring

- Låt kokkärlet svalna och rengör det sedan noga efter varje användningstillfälle.
- Tack vare den keramiska non-stick-beläggningen Thermolon™ är GreenPan™-produkterna mycket lätta att rengöra och de går bra att diska i maskin (förutom om de har trähandtag). För att skydda non-stick-beläggningen rekommenderar vi att du diskar pannan i varmt vatten med diskmedel, sköljer och torkar den med en handduk. Keramisk non-stick-beläggning kan brytas ned i diskmaskin på grund av den höga salthalten, blekmedel och fosfater i vissa diskmedel.

- Exponerade kanter eller nitar i aluminium kan missfärgas i maskin, men det påverkar inte pannans prestanda.
- Använd inte i stålull eller skursvampar i nylon.
- Avlagringar (så kallad förkolning) kan bildas på non-stick-beläggningen efter förlängd exponering för hög värme vid matlagning med fett och olja. Vid hög värme kan olja och fett förkolna, vilket kan försämra non-stick-beläggningens prestanda. Ta i så fall bort eventuellt löst liggande mat, fyll pannan delvis med varmt vatten och låt det koka upp snabbt. Sedan bör du enkelt kunna avlägsna matresterna med en svamp med diskmedel.
- För hårt fastbränd mat rekommenderar vi en melaminsvamp som kan köpas i de flesta livsmedelsaffärer, varuhus och järnhandlare.
- Använd inte ugnsrengöringsmedel, rengöringsmedel med slipande effekt eller produkter med klorbaserat blekmedel. Tryck inte för hårt på non-stick-beläggningen.
- Se till att hällen och GreenPan™-produkten hålls fria från skräp så att hällen inte repas.

Förvaring av pannor:
Om pannan förvaras tillsammans med vassa metallredskap kan repor och andra skador uppstå på non-stick-beläggningens yta och på kokkärlets kanter. Stapla alltid kokkärl med non-stick-beläggning varsamt och placera inte lock med tunna vassa kanter inuti kokkärlen. Vi rekommenderar GreenPans stekpanneskydd.

Lycka till i köket!

Vår kundtjänst finns till hands om du har frågor om din GreenPan™-produkt.

Kundtjänst: info@cookware-co.com
www.greenpan.com