

Gebruik- en onderhoudstips voor Primecook anti-aanbakpannen

Met onze onderhoudstips houdt u de Primecook pannen en ovenschalen in optimale conditie en profiteert u optimaal van de geavanceerde technologie die aan deze pannen ten grondslag ligt. Je zult ontdekken dat onze Ecoshield pannen veel gemakkelijker zijn te reinigen. Afwassen is echt een fluitje van een cent: doen is geloven!

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 raden wij u aan om de pan of ovenschaal te oliën m.b.v. een oliespray, vernevelaar of 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.

Tijdens normaal gebruik

Het is mogelijk om in Primecook pannen te bakken zonder vet. Maar wij raden aan om altijd een klein beetje boter, olie of bakspray te gebruiken*, zodat de antiaanbaklaag nog langer glad en perfect blijft en optimaal presteert.

Vermijd 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 slijtvast is, adviseren wij houten, nylon en siliconen kookgerei te gebruiken.

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. Ook dient te snelle verhitting en/of afkoeling te worden voorkomen.

Laat de pannen niet droog of leeg op een heet vuur staan.

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 accessoires om slijtage te voorkomen.

Tips 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 de pannen geschikt zijn voor de vaatwasser, heeft afspoelen of afwassen met de hand de voorkeur, omdat het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen de antiaanbaklaag op den duur kan aantasten.

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) bruine ingebakken vlekken veroorzaken. Deze bruinige afzetting van ingebrand voedsel 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 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.

Gebruik op een inductie of keramische kookplaat

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 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.

Wij wensen u vele jaren plezier van deze duurzame anti-aanbakpannen!

*Wanneer er wat meer vet/olie in de pan aanwezig is kruipt dit soms over de gladde bodem naar de buitenkant. Dit is een kenmerk van pannen die niet worden geproduceerd op basis van spuitgieten, maar 'koud stampen' zoals Primecook pannen. Een aanmerkelijk duurzamer productiemethode. De bodem is hierdoor niet 100% vlak en heeft een lichte bolling. Daar staat tegenover dat de structuur van het aluminium veel egalier is en de verhitting meer gelijkmatig. Bij verhitting werkt aluminium altijd een beetje, waardoor de bodem zichzelf soms alsnog geheel vlak stelt. De hoeveelheid olie maakt de lichte bolling zichtbaar, maar het is beslist niet nodig dat de olie de gehele bodem bedekt.