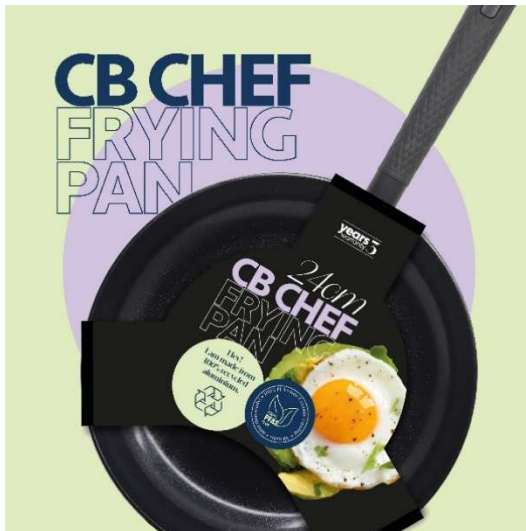




Hallo daar!

Bedankt dat je hebt gekozen voor onze geweldige CB CHEF kookartikelen. We wensen je alvast veel succes in de keuken en smakelijk eten.

Voor het eerste gebruik:

Verwijder alle labels en andere verpakkingsmaterialen.

Recycleer het afval op de juiste manier.

Reinig het product met warm water en afwasmiddel, spoel het goed af en droog het zorgvuldig met een zachte doek.

Tips & Tricks:

1. Laat de pan steeds afkoelen alvorens deze in water te plaatsen.
2. Onze pannen zijn geschikt voor de vaatwasser, maar we raden aan ze met de hand te wassen. Langdurig en frequent gebruik in de vaatwasser tast de antikleef-eigenschappen aan. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en valt niet onder de garantie. Wil je de pan 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 lichtval. Je verwijdert ze met behulp van azijn of een speciale reiniger.
5. Droog de pan altijd goed af na het afwassen. Zo voorkom je oxidatie.
6. Om aangebrande etensresten te verwijderen, laat je de pan het best enkele minuten weken in warm water. Moet je toch schrobben? Gebruik dan een nylon spons in combinatie met warm water of een schoonmaakmiddel zonder chloor of bleekmiddel.
7. Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes.
8. Als je pannen stapelt, plaats dan een vel papier in de pan om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik panbeschermers.
9. Om de levensduur van de pan te verlengen, adviseren we keukengerei van nylon, siliconen of hout te gebruiken.

Op onze producten geniet je trouwens van **3 JAAR GARANTIE**.

Veel kookplezier!