

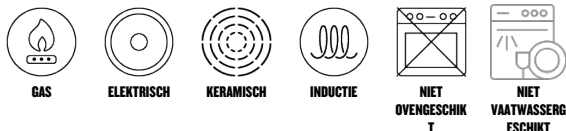
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES



Nomad braadpan 28 cm

Item nr.: 13977284

Barcode: 3458163977283



NA GEBRUIK

1. Laat uw kookartikel steeds afkoelen alvorens het in water te plaatsen. 2. Dit item is niet vaatwasmachinebestendig. 3. Maak de pan schoon met een zacht, proper sponsje of vaatdoekje. Gebruik geen stalen schuursponsjes omdat deze de door de olie gecreëerde patinalaag zouden verwijderen of beschadigen. 4. Droog uw kookartikel altijd goed af na het afwassen. Zo voorkomt u oxidatie. 5. Verwijder ingebrande voedselkorsten door de pan lichtjes op het fornuis te verwarmen en af te vegen met een beetje zout en een vaatdoekje. 6. Als de pan abnormale tekenen van corrosie vertoont, kook er dan gedurende enkele minuten azijn in en was, spoel en droog de pan. Voeg vervolgens voldoende zout toe om de pan te bedekken en verwarm de pan op hoog vuur gedurende 1 tot 2 minuten. Maak de pan schoon met wat huishoudpapier en herhaal het inbrandproces minstens twee keer omdat de vorige patinalaag zal oplossen door de azijn. 7. Als u pannen stapelt, plaats dan een vel papier in de pan om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik panbeschermers. 8. Maak de pan grondig schoon en droog deze zonder sporen van water of vochtigheid na te laten, bij voorkeur door de pan kortstondig op een laag vuur te verwarmen en te laten afkoelen alvorens deze op te bergen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle papier en klevers. 2. Was de pan in warm zeepwater en schrob voorzichtig met een spons. Spoel en droog grondig af met wat huishoudpapier of een handdoek en volg de inbrandstappen in de bijsluiters of op onze website. Stalen pannen moeten na het wassen altijd grondig gedroogd worden om corrosie te voorkomen. **TIPS:** • Koken met vet voedsel komt de inbranding van uw pan ten goede. • Zure voedingsmiddelen verwijderen een deel van de polymeren waaruit de inbrandlaag is samengesteld; het gebruik ervan wordt dan ook afgeraden. • Aangezien koolstofstaal een zeer reactief warmtegeleidend materiaal is en het verwarmingsvermogen van een inductiefornuis uitzonderlijk hoog is, zelfs hoger dan een open barbecuevuur, raden wij u het volgende aan: 1. Gebruik een matige temperatuur. 2. Maak geen gebruik van de 'boost'-functie. 3. Oververhit de pan niet als deze leeg is.

TIJDENS HET GEBRUIK

1. Laat uw pan nooit droogkoken! Als dit toch gebeurt, schakel dan de warmtebron onmiddellijk uit en neem de pan pas van het fornuis nadat het volledig is afgekoeld. 2. De 'Maillardreactie' vindt plaats tussen 140–175°C, waarbij de stalen braadpan het voedsel aan de oppervlakte afdicht zodat de natuurlijke sappen worden gekaramelliseerd. Daarom raden wij u aan om de warmte te beperken tot een laag of middelmatig niveau. Zeer hoge temperaturen kunnen uw kookgerei beschadigen of doen verkleuren en bij voortdurende oververhitting kan voedsel verbranden. 3. Wees extra voorzichtig wanneer u met olie bakt. 4. Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de diameter niet groter is dan die van de onderkant van uw kookartikel. Kookgerei met bijvoorbeeld een basisdiameter van 20 cm kan het best worden gebruikt op een kookplaat met een diameter kleiner dan 20 cm. 5. Til uw kookartikel altijd op wanneer u het van de kookplaat neemt. Bij slepen of glijden kunt u het oppervlak beschadigen. 6. Hoewel al onze handvatten ontworpen zijn om warmteoverdracht tot een minimum te beperken, raden we u om veiligheidsredenen aan ovenwanten te gebruiken. 7. Laat uw kookartikel om veiligheidsredenen nooit zonder toezicht achter tijdens het koken. 8. Gebruik in het begin veel vet. Later hebt u minder vet nodig! De poreuze structuur van het staal absorbeert met de tijd steeds meer vet en de patinalaag blijft zich opbouwen. 9. De patina kan bij het koken soms loskomen. Dit is normaal en is niet schadelijk wanneer het wordt ingeslikt. Als dit gebeurt, is het noodzakelijk om ten minste twee inbrandprocedures uit te voeren zoals beschreven in de bijsluiters of op onze website.

GARANTIE

Op dit product geldt een garantie van 10 jaar vanaf de datum van aankoop, op voorwaarde dat u het correct gebruikt en onderhoudt en het originele aankoopbewijs kunt voorleggen.

DEZE GARANTIE GELDT NIET VOOR

1. Oververhitting, gekenmerkt door verkleuring van het kookartikel, de emailaag en/of het oppervlak van de kookplaat of door afschilfering van de emailaag. 2. Schade veroorzaakt door scherpe, metalen objecten. 3. Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, verkeerd gebruik en/of commercieel gebruik. 4. Schade veroorzaakt door een zware schok of door een val van het product. 5. Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is. 6. Ontmantelde producten. 7. Corrosie veroorzaakt door nalatigheid. 8. Het product wordt gratis hersteld of vervangen, op voorwaarde dat het defect te wijten is aan een materiaal- en/of productiefout en dat het artikel gebruikt werd in normale huishoudelijke omstandigheden. In geval van een vervanging behoudt Allinox / BEKA zich het recht voor om het defecte artikel door een vergelijkbaar product te vervangen indien dit niet langer beschikbaar is. In het uitzonderlijke geval van een defect brengt u deze pan samen met uw aankoopbewijs en de verpakking terug naar de winkel in kwestie. Vermeld zeker ook uw adres, een beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en alle andere gegevens die nodig zijn om het product terug te sturen.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899



GELIEVE NOOIT

1. Gebruik te maken van schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddel bevatten. 2. Gebruik te maken van schurende of scherpe instrumenten om hardnekkige resten te verwijderen. Deze kunnen krassen veroorzaken in het oppervlak. 3. Zout toe te voegen aan koud water of gezouten voedsel in uw kookartikel te laten staan. 4. Koud water toe te voegen aan een heet kookartikel. 5. Dit product gebruiken in een microgolfoven. 6. Koolstofstalen kookartikelen in de vaatwasser schoonmaken. 7. Plaats pannen met een houten handvat niet in de oven, want daar is het handvat niet geschikt voor. 8. Hou de houten handgreep weg van open vuur. 9. De pan lang in water laten staan. 10. De pan passief laten drogen of blootstellen aan vocht. 11. Koken met zure voedingsmiddelen (zoals tomatensaus of citroenen of witte wijn) omdat dit uw natuurlijke patinalaag zal aantasten.

OVERIGE

Voor u uw stalen pan gaat inbranden, moet u de ramen openzetten en voor goede ventilatie zorgen. Doe het indien mogelijk buiten. Verwarm uw pan tot een middelhoge temperatuur. Verdeel 1 mm gewone bakolie (bv. olijfolie, kokosolie ...) gelijkmatig in de pan en zorg dat de olie de bodem en de zijanten bedekt. Zodra de olie begint te roken, veegt u met een vaatdoekje of wat huishoudpapier de olie gelijkmatig rond in de pan (zorg ervoor dat u uw vingers niet verbrandt). De olie zal beginnen los te komen en af te breken. Uw pan wordt donkerder en verkleurt. Als u de pan goed wilt inbranden, maakt u de hele bodem en zijanten van de pan zwart. Beweeg uw pan rond de kookplaat om uw pan gelijkmatig donkerder te maken. Haal de pan van de warmtebron en laat ze afkoelen. Verwijder de resterende olie met wat huishoudpapier. Herhaal dit proces om de pan nog donkerder te maken (en zo een patinalaag te creëren). Na enkele beurten is het kookoppervlak van uw pan goed ingebrand en op weg naar een perfecte antiaanbaklaag. U kunt deze inbrandmethode net zo vaak toepassen als u maar wilt. Koken met vet voedsel komt de inbranding van uw pan ten goede. Zure voedingsmiddelen (zoals tomatensaus, citroen of witte wijn) verwijderen een deel van de polymeren waaruit de inbrandlaag is samengesteld. Het gebruik ervan wordt dan ook afgeraden.

OPSLAG

1. Maak de pan grondig schoon en droog deze zonder sporen van water of vochtigheid na te laten, bij voorkeur door de pan kortstondig op een laag vuur te verwarmen en te laten afkoelen alvorens deze op te bergen. 2. Smeer de pan in met wat huishoudpapier gedrenkt in natuurlijke bakolie voordat u de pan voor een lange periode op een droge en schone plaats opbergt. 3. Als u pannen stapelt, plaats dan een vel papier in de pan om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik panbeschermers.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899