

Van harte gefeliciteerd met uw roestvrijstalen pan

Een roestvrijstalen koekenpan of wok geeft u veel bakplezier in de keuken. De pan laat zich het makkelijkst gebruiken als u deze tips volgt:

- Verwarm de pan leeg voor op 70% van het vermogen van de kookplaat.
- Laat na een minuutje wat waterdruppels in de pan vallen. 'Dansen' de druppels door de pan, dan is de juiste temperatuur bereikt. Verdampen de druppels langzaam dan is de pan te koud. Verdampen ze snel dan is de pan te heet.
- Gebruik arachideolie, zonnebloemolie of bakboter. **Bak niet met kokos- of olijfolie.** *(deze verbranden bij een hoge temperatuur)*
- Als de pan op de juiste temperatuur is, kan de boter of olie erin. Deze smelt direct en wordt bruin. Zorg ervoor dat u de kookplaat op tijd lager zet anders verbrandt het vetstof.
- Nu kan het vlees in de pan. Dat kan even vastzitten. Doe niets want het vlees laat vanzelf los als deze kant dichtgeschroeid is. Dit is na ca. 2 minuten. Draai het vlees om en schroei op dezelfde wijze dicht.
- Omdat er nu genoeg warmte is opgeslagen in de bodem kan de kookplaat lager gezet.
- Plaats eventueel een deksel op de pan.
- Na gebruik kunt u de pan normaal afwassen. Mocht de pan niet goed schoon worden, gebruik dan Demeyere crème en het Homiez sponsje.
- Bij vastzittende aanbaksels even inweken met warm water en een scheutje azijn.
- Heeft u nog vragen over het gebruik van de pan kom dan gerust langs of bel ons even op.
- Of bekijk onze instructie films op You Tube.

Scan de code voor Marian's instructiefilms



Marian's tips

voor het gebruik
van de roestvrijstalen
koeckenpan, wok en braadpan.

