

Van harte gefeliciteerd met uw roestvrijstalen pan

Een roestvrijstalen koekenpan, braadpan of wok geeft u jarenlang bakplezier in de keuken.

- Een roestvrijstalen koekenpan/wok laat zich het makkelijkst gebruiken als u deze tips volgt:
- Verwarm de koekenpan/wok leeg voor op 70% van het vermogen van uw kookplaat. Laat na een minuutje wat waterdruppels in de pan vallen. Als de waterdruppels door de pan 'dansen' is de pan op de juiste temperatuur. Verdampen de druppels langzaam dan is de pan te koud en verdampen de druppels heel snel dan is de pan te heet.
- Gebruik arachideolie, zonnebloem olie of koolzaad olie. **Bak niet met olijfolie.**
- Als de koekenpan/wok op de juiste temperatuur is, kan de boter of olie erin. Deze smelt direct en wordt bruin. Zorg ervoor dat u uw fornuis op tijd lager draait anders verbrand de boter.
- Nu kan het vlees in de pan en dat kan even vastzitten. Doe echter niets want als deze kant dichtgeschroeid is, zal het vlees vanzelf loslaten. U kunt het vlees dan omdraaien waarna u de andere kant dichtschoeit.
- U kunt nu uw fornuis lager zetten want er zit zoveel warmte in de koekenpan/wok waardoor het vlees verder door gaart, plaats eventueel een deksel op de pan.
- Na gebruik kunt u de pan normaal afwassen. Mocht u de pan niet goed schoon kunnen krijgen gebruik dan eventueel Demeyere crème.
- Bij vastzittende aanbaksels even in laten weken met warm water en een scheutje werkazijn.
- Heeft u tot slot nog vragen over het gebruik van uw roestvrijstalen koekenpan/wok kom dan gerust langs of bel ons even op.
- Bekijk onze instructie films op You Tube: <https://www.youtube.com/user/Kookwereld/videos>

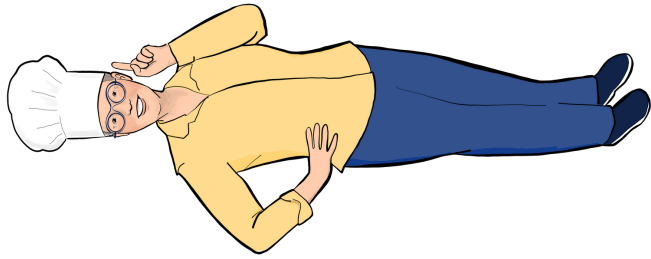


Rembrandtstraat 31

2671 GC Naaldwijk

0174-622168

www.marianskookwereld.nl



Marian's tips

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



Scan de code voor
Marian's instructiefilms

