

## **ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER – ZO DRAAG JE ZORG VOOR JE KERAMISCH ANTIKLEEFKOOKGEREI**

Kookgerei met een keramische antikleeflaag vraagt een andere aanpak dan kookgerei met een traditionele antikleeflaag. Met onze tips & tricks blijft je keramisch antikleefkookgerei er lang als nieuw uitzien!

### **Zet het vuur lager**

Verwarm je pan voor op een lage tot middelhoge temperatuur voordat je olie of boter toevoegt. Onze keramische antikleeflaag warmt sneller op dan traditionele antikleeflagen. Het is dus niet nodig om je vuur op de hoogste temperatuur te zetten om perfecte bakresultaten te bekomen. Een middelhoge temperatuur volstaat.

### **Gebruik geen extra vierge olie**

We raden aan om een klein beetje boter of olie te gebruiken, maar zorg ervoor dat de olie geschikt is om te bakken. Gebruik nooit extra vierge olie of oliesprays! Die verbranden zeer snel en zullen de werking van de keramische antikleeflaag verminderen. Laat olie nooit roken of verbranden!

### **Gebruik houten, rubberen of plastic spatels**

Onze keramische antikleeflaag is bestand tegen metalen spatels, maar houten, rubberen of plastic spatels zijn de beste keuze. Zij zullen de keramische antikleeflaag nooit beschadigen.

### **Laat je kookgerei afkoelen**

Het is belangrijk om je kookgerei genoeg tijd te geven om volledig af te koelen, voordat je het afwast. Een warme pan die ondergedompeld wordt in koud water kan leiden tot een thermische schok, waardoor de pan kan vervormen. Ons keramisch antikleefkookgerei is vaatwasbestendig, maar agressieve vaatwasmiddelen zullen de antikleefeigenschappen van de keramische antikleeflaag na verloop van tijd verminderen. Een zachte doek of spons, en een beetje zeep zijn veel zachter voor je pan. Daarom raden we handwas aan. Een andere optie is om je pan te vullen met water en zeep, en dit mengsel aan de kook te brengen. Dit zal de antikleeflaag perfect reinigen zonder ze te beschadigen.

### **Gebruik panbeschermers**

Gebruik panbeschermers als je je keramisch antikleefkookgerei opbergt. Zo vermijd je dat de antikleeflaag beschadigd wordt.

## **ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER – ZO DRAAG JE ZORG VOOR JE GIETIJZEREN KOOKGEREI**

### **Zet het vuur lager**

Verwarm de pan voor een optimaal braadresultaat eerst enkele seconden voor op laag tot middelmatig vuur. Gebruik voor een optimaal braadresultaat steeds wat olie of boter.

Laat de olie of boter nooit zo heet worden dat ze roken of aanbranden.

Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die u klaarmaakt.

### **Laat je kookgerei afkoelen**

Dompel een verhitte gietijzeren pan nooit onder in koud water en plaats een koude pan niet op een hete kookplaat. De thermische schok kan het email laten barsten.

### **Schoonmaken**

Alle gietijzeren artikelen zijn niet vaatwasbestendig. Was deze enkel af met de hand.

Verwijder voedselresten door de pan 15 à 20 minuten in warm water te laten weken.

Laat het gietijzeren artikel volledig afkoelen en verwijder de voedselresten met zachte afwasborstel of nylon doek.

Gebruik geen ovenreiniger, staalwol, agressief schoonmaakmiddel of chloorbleekmiddel om het artikel te reinigen.

### **Er zit roest op mijn gietijzeren product, wat nu?**

Berg gietijzeren pannen in een droge kast op.

Na verloop van tijd kunnen er sporen van roest op de randen ontstaan. Dit is een veelvoorkomend verschijnsel.

Gebruik een zachte afwasborstel of schuurpapier met een fijne korrel om de roestvlekken te verwijderen. Wrijf deze zones vervolgens met keukenolie in.

Gebruik voor optimale opslag ten allen tijde de 4 zwarte clips die bij de pan worden geleverd en leg deze tussen het deksel en de pan.