

Spaar nu voor pannen van topkwaliteit.



Vanaf
9.99
+25 zegels



Q&A over spaarcampagne: “Spaar voor steengoede pannen en accessoires van de Greenpan Chef's Collection”

Koekenpannen

Hoe kan ik de prestaties en duurzaamheid van de antiaanbaklaag van mijn Greenpan-kookgerei verbeteren?

- Om optimaal gebruik te maken van je antiaanbaklaag en beschadiging te voorkomen, raden we je aan om de volgende onderhouds- en gebruiksinstructies op te volgen:
 1. Overhaast het verwarmingsproces niet met zeer hoge temperaturen. Verhit de pan enkele seconden op een laag tot middelhoog vuur voordat je olie of boter toevoegt. Zo krijg je het beste bakresultaat. Verwarm je pan niet op de maximumtemperatuur van je kookplaat.
 2. Laat de vetstoffen in je pan nooit te warm worden. Vetstoffen die te heet worden, branden aan, waardoor de coating van je pan beschadigd raakt. Hoe snel vetstoffen aanbranden, hangt af van het type en het rookpunt van de olie of boter die je gebruikt. We raden je wel aan om geen extra vergine olijfolie te gebruiken!
 3. Slijtage van het kookgerei en de antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd gaan de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf achteruit. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan intense hitte blootstelt, verloopt dat proces sneller, waardoor voedsel en olie aanbranden.
 4. Gebruik nooit metalen keukengerei op een antiaanbaklaag. Snijd het eten niet zolang het in de pan ligt en gebruik geen scherpe voorwerpen, om te voorkomen dat je de antiaanbaklaag beschadigt met krassen. We raden het gebruik aan van keukengerei in kunststof, rubber of hout om de antiaanbaklaag te beschermen.
 5. Laat het kookgerei na gebruik aan de lucht afkoelen en maak het grondig schoon. Als er na het schoonmaken moeilijk te verwijderen aangebrande voedsel- of olieresten achterblijven op de antiaanbaklaag, vul je het kookgerei deels met warm water en breng

je het snel aan de kook. Giet de pan leeg en schrob uit met een afwasborstel en heet water met afwasmiddel.

6. Kookgerei opbergen bij andere metalen gebruiksvoorwerpen kan krassen of beschadiging van de antiaanbaklaag tot gevolg hebben. We raden aan om panbeschermers te gebruiken tussen je pannen, om de antiaanbaklaag zo goed mogelijk te beschermen.

Bevat mijn GreenPan Chef's Collection pan PFAS?

- Nee, je GreenPan Chef's Collection pan bevat geen PFAS. De antiaanbaklaag van je GreenPan Chef's Collection braadpan, hapjespan of wok bestaat uit een gezonde, keramische antiaanbaklaag. De basisgrondstof is een afgeleide van zand die door een Sol-Gel-proces getransformeerd wordt tot een verstuifbare oplossing. Hierbij worden geen schadelijke chemische PFAS stoffen gebruikt. Vervolgens wordt deze oplossing – zonder gebruik van lijm of additieven – op de panwand gespoten. Daarna gaat de pan de oven in om uit te harden. Daarbij stoten we 60% minder CO2 uit dan producenten van traditionele antikleefpannen. Het eindresultaat is een supersterke keramische antikleeflaag.

De antiaanbakeigenschappen van mijn pan zijn verminderd, wat kan ik het beste doen?

- Als de antiaanbaklaag van je pan minder wordt, kan dit komen door carbonisatie. Carbonisatie is een proces van oververhitting, m.a.w. er kan aanslag ontstaan op de antiaanbaklaag als gevolg van langdurige blootstelling aan intense hitte bij het koken met boter of olie. Intense hitte kan ervoor zorgen dat olie en vet verkolen, wat de verslechtering van de antiaanbaklaag versnelt. Gebruik vooral geen oliesprays om mee te koken, omdat dit soort vet erg snel oververhit raakt. (Klik op deze link om te zien welke olie je het beste kunt gebruiken): <https://www.thespruceeats.com/smoking-points-of-fats-and-oils-1328753>.

Oplossing

Deze hardnekkige vlekken kan je verwijderen met een grondige reiniging:

1. Vul je pan voor de helft met water en een beetje afwasmiddel.
2. Breng het aan de kook of laat het zachtjes koken. Door het kookproces worden de verbrande resten verwijderd.
3. Je zou nu in staat moeten zijn om de rest van de pan schoon te maken.

Als je antiaanbaklaag nog steeds niet het gewenste resultaat geeft, raden we aan om de pan schoon te maken met een melamine spons.

Je kunt deze spons gebruiken met een beetje water en de carbonisatievlekken zouden moeten verdwijnen, waardoor de antiaanbaklaag van de pan wordt hersteld.

Kunnen pannen die lang op één specifieke warmtebron zijn gebruikt, zoals gas, daarna ook op andere warmtebronnen worden gebruikt?

- Ja, pannen van deze kwaliteit kunnen zonder problemen op de ene warmtebron worden gebruikt en daarna op een andere.

Kan ik ook voedsel in de pannen bewaren?

- De pan is bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet om te bewaren.

Kan ik het glazen deksel van mijn pan in de oven gebruiken?

- Ja, het glazen deksel is ovenbestendig tot 220°C. Dompel een heet deksel nooit onder in koud water, want het deksel kan barsten door de thermische schok.

Het handvat van mijn pan wordt heet tijdens het gebruik, is dit normaal?

- De stalen handgrepen kunnen heet worden als de pannen lang worden gebruikt. De pannen zijn gemaakt van een perfect geleidend materiaal, waardoor de overdracht van warmte naar de handgrepen onvermijdelijk is.

Controleer de volgende instructies:

Bij het koken op een gasfornuis raden we aan om een kookzone te gebruiken die even groot is als de bodem van de pan.

Gebruik altijd ovenhandschoenen.

Wees extra voorzichtig wanneer je de pan uit een hete oven haalt of op een gasfornuis gebruikt.

Kan ik de pan leeg op een hete kookplaat laten staan?

- Nee, dit kan onherstelbare schade aan de pan en de kookplaat veroorzaken.

Kan ik mijn pan in de oven gebruiken?

- Ja, de pan is ovenbestendig tot 220°C.

Kan ik mijn pan in de magnetron gebruiken?

- Nee, de pannen mogen niet in de magnetron worden gebruikt.

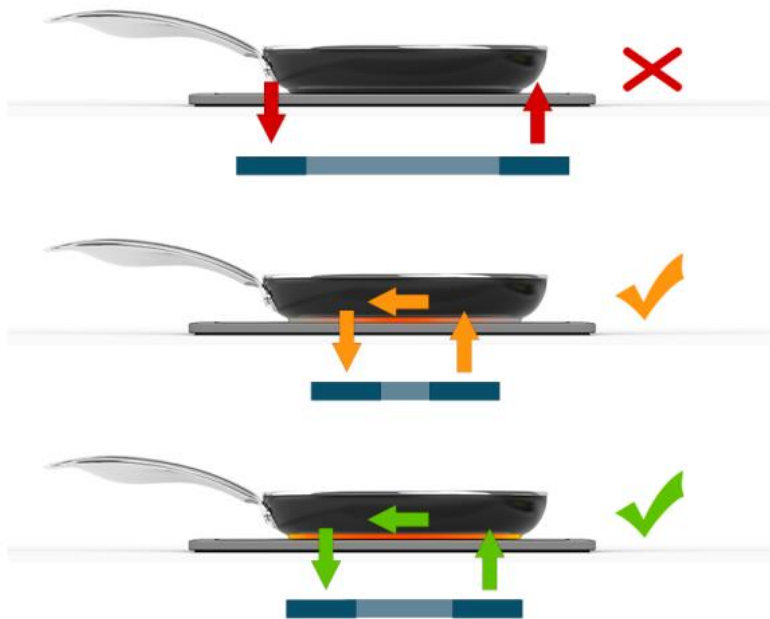
Is mijn GreenPan Chef's Collection pan vaatwasserbestendig?

- Alle pannen zijn vaatwasserbestendig. We raden echter aan om ze met een zachte spons met de hand af te wassen dit maximaliseert de levensduur van de antiaanbaklaag.

Mijn pan maakt geen contact met mijn inductiekookplaat, wat kan ik doen?

- De diameter van de bodem van de pan moet gelijk zijn aan de grootte van de kookzone. Als de pan te klein is, voelt het element de pan mogelijk niet en wordt het niet geactiveerd. Hier zie je hoe je de pan op de juiste kookzone plaatst.





- Een andere reden dat een pan niet op de inductiekookplaat werkt, is omdat de bodem van de pan bol is. Dat gebeurt door een thermische schok:

Maak een pan nooit schoon onder koud water als deze nog heet is. Laat het altijd afkoelen.

Zet de inductiekookplaat niet op vol vermogen aan. Wij adviseren om het langzaam aan te zetten (3/9 vermogen) en het vermogen langzaam op te bouwen.

Inductiekookplaten produceren in zeer korte tijd zeer intense hitte. Onze pannen zijn zeer snel warm. Wees voorzichtig met hoge temperaturen en laat uw kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

Wanneer je inductiekookplaten gebruikt, zorg er dan voor dat je kookplaat en kookgerei vrij zijn van vuil, zodat er geen krassen op het oppervlak van de kookplaat komen.

Schud of sleep NOOIT pannen over de kookplaat tijdens het koken, omdat dit krassen kan veroorzaken. Til de pan altijd op.

Kookpannen

Mag mijn roestvrijstalen Kookpan in de magnetron?

- Nee, roestvrijstalen Kookpannen mogen niet in de magnetron.

Zijn mijn roestvrijstalen producten vaatwasmachinebestendig?

- Alle roestvrijstalen producten zijn vaatwasmachinebestendig. We raden echter aan om ze met een zachte spons met de hand af te wassen dit maximaliseert de levensduur van de antiaanbaklaag.

Mag mijn roestvrijstalen Kookpan in de oven? En het glazen deksel?

- Ja, de roestvrijstalen Kookpan is ovenbestendig tot 220°C, inclusief glazen deksel.

De buitenkant van mijn roestvrijstalen Kookpan vertoont vlekken. Hoe kan ik die verwijderen?

- Het spijt ons te horen dat de buitenkant van je roestvrijstalen pot vlekken vertoont. Dat kan verschillende redenen hebben. Gelukkig kun je de vlekken meestal goed verwijderen.

Reden

De buitenkant van de pot kan verkleuren als gevolg van oververhitting en corrosie door zouten en mineralen.

De buitenkant van de pot kan vrij snel gebruikssporen vertonen. Een reden hiervoor kan oververhitting zijn. Dat gebeurt wanneer een pot plots op een zeer hoog vuur wordt verhit, zonder het vuur daarna te verlagen. De pot kan een gouden glans krijgen. Dat heeft echter geen invloed op de prestaties van de pot.

Ook wanneer vetresten in contact komen met de buitenkant van de pot, kan dat een verkleuring veroorzaken. Als je pot op dat moment nog (zeer) heet is, kan het vet een verkoolde laag achterlaten op het roestvrije staal.

Daarnaast kan het gebruik van een vaatwasmachine of van agressieve producten leiden tot verkleuringen langs de rand van de pot. De rand kan dan wat van zijn glans verliezen.

Oplossing

1. Je kunt de verkleuring verwijderen met schoonmaakproduct voor roestvrij staal. Dat product zal de prestaties van je producten in roestvrij staal niet aantasten.

2. Als optie 1 niet werkt, kun je de vlekken het best proberen te verwijderen met een melaminewonderspons en wat afwasmiddel.

Kan ik heet roestvrijstalen kookgerei onder koud water laten afkoelen?

- Nee. Plaats heet kookgerei niet onder koud water. Laat het kookgerei volledig afkoelen. Het schoonmaken van een hete Kookpan met koud water kan een temperatuurschok veroorzaken, waardoor de Kookpan kan kromtrekken. Dit kan niet ongedaan gemaakt worden.

Is het normaal dat de handgrepen van mijn roestvrijstalen Kookpan heet wordt tijdens het gebruik?

- De stalen handgrepen kunnen heet worden als de potten lange tijd worden gebruikt. De potten zijn gemaakt van een perfect geleidend materiaal, waardoor de overdracht van warmte naar de handgrepen onvermijdelijk is.

Lees de volgende instructies:

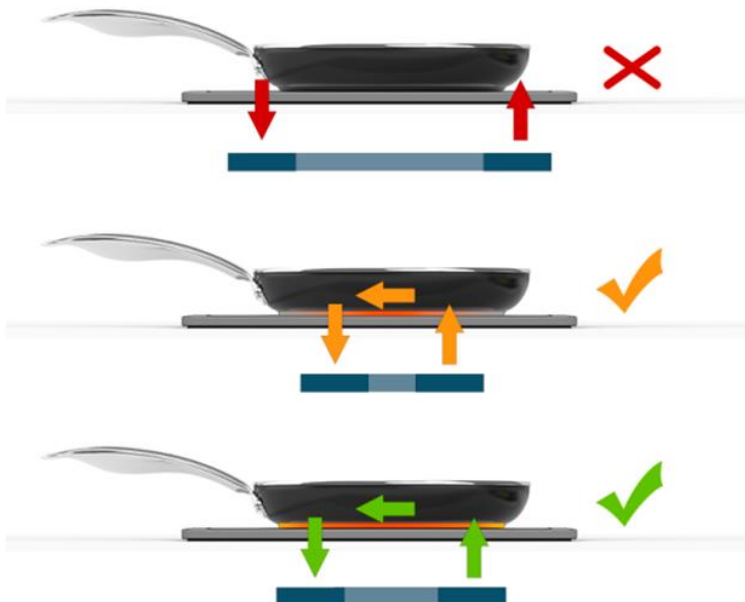
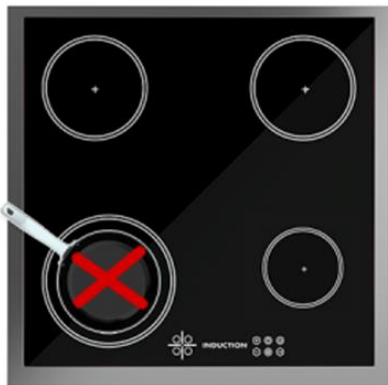
Wanneer je op een gasfornuis kookt, raden we je aan om een vlamcirkel te gebruiken die even groot is als de bodem van de pot.

Gebruik altijd ovenwanten.

Wees extra voorzichtig wanneer je de pot uit een hete oven haalt of als je kookt op een gasfornuis.

Mijn roestvrijstalen GreenPan Chef's Collection Kookpan maakt geen contact met mijn inductiekookplaat. Wat kan ik doen?

- Zorg dat de diameter van de bodem van de pot overeenstemt met het formaat van de kookzone. Een te kleine pot wordt immers niet gedetecteerd door het inductie-element en zal bijgevolg niet opwarmen. Hier zie je hoe je de pot op de correcte kookzone plaatst.



- Een andere reden dat een pot mogelijk niet werkt op inductie, is dat de bodem van de pot bol staat. Dat kan veroorzaakt worden door een temperatuurschok:

Was hete potten nooit meteen af onder koud water. Laat ze altijd eerst afkoelen. Zet de inductiekookplaat nooit meteen op de maximale temperatuur. We raden je aan om met een lagere temperatuur te beginnen (3/9) en de temperatuur geleidelijk aan te verhogen.

Inductiekookplaten worden zeer snel erg heet. Onze potten warmen zeer snel op. Wees voorzichtig met hoge temperaturen en laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

Zorg bij het gebruik van inductiekookplaten dat er geen harde deeltjes aan je kookplaat of kookgerei kleven, zodat je geen krassen maakt in het kookoppervlak.

Verschuif of versleep NOOIT pannen en potten op het fornuis tijdens het koken, om

krassen te voorkomen. Til de pan of pot altijd op.

Glazen deksel

Kan ik nog steeds een glazen deksel gebruiken met barsten of krassen?

- Gebruik geen glazen deksels met scheuren of krassen. Als uw deksel gebarsten is of diepe krassen heeft, kan het spontaan breken.

Wat moet ik doen als er een deksel vacuüm trekt?

- Probeer niet het deksel te verwijderen. Zet eerst de warmtebron uit en verplaats de hele pan weg van de brander. Laat het deksel dan langzaam los.

Er zit water onder de rand van het glazen deksel, wat moet ik doen?

- Het spijt ons te horen dat er water zit onder de rand van je glazen deksel. Het glazen deksel bestaat uit een combinatie van roestvrij staal en glas, die bij verschillende temperaturen gebruikt kunnen worden. De roestvrijstalen opstaande rand van het deksel zorgt voor een naadloze aansluiting op de pot. Omdat materialen door temperatuurschommelingen kunnen uitzetten, moet er enige ruimte zitten tussen het roestvrije staal en het glas.

Oplossing

Spoel het deksel af met warm water en maak schoon met een zachte doek. Verwijder vervolgens het water of de etensresten op die plaats met een fijne droge doek. Week het deksel in warm water om eventuele etensresten los te maken, en verwijder ze met een spons of borstel.

Zit er nadien nog water onder de rand? Schud dan het deksel goed af en laat het plat liggen bij kamertemperatuur. Na een tijdje zal het water verdampen.

Gourmet

De gourmet heeft het einde van zijn levensduur bereikt. Wat moet ik doen?

- Gooi de set niet weg met het huisvuil. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten.

Het stroomsnoer is beschadigd. Wat moet ik doen?

- Om gevaar te voorkomen moet het stroomsnoer, als deze beschadigd is, worden vervangen door de fabrikant, een onderhoudstechnicus van de fabrikant of iemand met soortgelijke kwalificaties.

Moet ik bakvet gebruiken?

- We raden aan om de grill/teppanyaki bakplaat voor gebruik in te wrijven met wat bakolie.

Hoe maak ik optimaal gebruik van mijn gourmet?

- Om optimaal gebruik te kunnen maken van je gourmet raden wij je aan de volgende onderhouds- en gebruiksaanwijzingen te lezen.

Gebruiken

Draai de thermostaat met de klok mee naar de hoogste stand en laat het apparaat

(zonder pannetjes) minstens 5-10 minuten warm worden zonder voedsel op de bakplaat te leggen.

Het groene indicatorlampje gaat uit wanneer het gourmetstel de juiste temperatuur heeft bereikt.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kan er lichte rookvorming zijn en kan je een zwakke rookgeur waarnemen. Dit is normaal: zorg dat de ruimte goed geventileerd is.

De geur en rookvorming zijn tijdelijk en verdwijnen snel.

Wij adviseren om een hittebestendige onderzetter tussen je tafel en het apparaat te plaatsen (zo vermijd je mogelijke schade aan je tafel of tafelkleed).

Wij raden aan om de grill / teppanyaki bakplaat met wat olie (voor voedingsgebruik) in te wrijven bij gebruik.

Onderhoud

Draai na gebruik de thermostaat geheel naar links.

Haal de stekker uit het stopcontact.

Veeg, eens het apparaat volledig is afgekoeld, de bovenkant en de randen van het apparaat af met keukenpapier of een zachte doek. In geval van hardnekkig residu was je beide zijden van de plaat af met warm afwaswater.

Ook de pannetjes en de spatels kan je schoonmaken met warm afwaswater en een zachte doek.

Giet nooit koud water op de hete bakplaat.

Gebruik nooit scherpe en schurende schoonmaakmiddelen.

Dompel het elektrisch apparaat nooit in water of een andere vloeistof.

Kan ik mijn gourmet in de vaatwasser doen?

- Nee, noch het apparaat, noch de pannetjes & spatels zijn vaatwasmachinebestendig. We raden de volgende reinigingsinstructies aan:

Veeg, eens het apparaat volledig is afgekoeld, de bovenkant en de randen van het apparaat af met keukenpapier of een zachte doek. In geval van hardnekkig residu was je beide zijden van de plaat af met warm afwaswater.

Ook de pannetjes en de spatels kan je schoonmaken met warm afwaswater en een zachte doek.

Giet nooit koud water op de hete bakplaat.

De antiaanbaklaag van mijn gourmetpannetje schilfert af, wat kan ik het beste doen?

- Het spijt ons dat de coating van je gourmetpannen loslaat. Om te voorkomen dat de gourmetpannetjes afschilfert willen wij je wijzen op de volgende onderhouds- en gebruiksaanwijzingen:

Vermijd het gebruik van scherp en metalen keukengerei.

De pan niet oververhitten:

Verwarm de pannen niet zonder vetstof. Wij adviseren het gebruik van vetten met een lage rookpunttemperatuur te vermijden. Meer informatie over de rookpunten vind je hier: <https://www.thespruceeats.com/smoking-points-of-fats-and-oils-1328753>.

Laat de pannen niet leeg op het vuur staan.

Als je de pannen op andere pannen stapelt, gebruik dan altijd een bescherming tussen de pannen zodat ze elkaar niet kunnen beschadigen.

Neem contact op met onze klantenservice als de coating van je gourmetpannetjes loslaat. Wij helpen je een oplossing te vinden.

Tajinedeksel

Van welk materiaal is het GreenPan Chef's Collection tajinedeksel gemaakt?

- De GreenPan Chef's Collection tajinedeksel is gemaakt van gegoten aluminium en heeft een PFAS-vrije, keramische antiaanbaklaag aan de binnenkant.

Moet ik mijn tajinedeksel wassen voor het eerste gebruik?

- Reinig het tajinedeksel voor eerste gebruik door het in warm water af te wassen met een zachte afwasborstel of een nylon doek.

Is mijn GreenPan Chef's Collection tajinedeksel vaatwasserbestendig?

- Ja, het tajinedeksel is vaatwasbestendig. Voor maximale levensduur raden wij echter aan om het tajinedeksel in warm water af te wassen met een zachte afwasborstel of een nylon doek.

Wordt mijn tajinedeksel warm tijdens het koken?

- Ja, het tajinedeksel wordt warm. Enkel de dekselknop blijft koel.

Wat doet mijn tajinedeksel?

- Het conische deksel laat stoom circuleren tijdens het koken, waardoor condensatie ontstaat die terug op het vlees, de vis of de groenten druppelt, waardoor het voedsel vochtig blijft.

Accessoires

Panbeschermers

Waarvan zijn de panbeschermers gemaakt?

- De panbeschermers zijn gemaakt van 100% polyester.

Mag ik de panbeschermers gebruiken als onderzetters?

- Nee, de panbeschermers zijn niet geschikt als onderzetters. Als je een hete pan op de panbeschermers plaatst, kan de opdruk van de panbeschermers op de pan worden overgebracht. De panbeschermers bieden onvoldoende hittebescherming voor oppervlakken. Als je bijvoorbeeld een panbeschermer op je houten tafel plaatst en er een hete pan op zet, kan dat een afdruk nalaten op je houten tafel. Gebruik je panbeschermers alleen voor het beoogde doel.

Hoe maak ik mijn panbeschermers het best schoon?

- Voor het beste resultaat reinig je de panbeschermers met warm water en een zachte afwasborstel. Laat de panbeschermers vervolgens op kamertemperatuur drogen.

Zijn mijn panbeschermers vaatwasbestendig?

- Nee, de panbeschermers zijn niet vaatwasbestendig.

Mogen mijn panbeschermers in de droogkast?

- Nee, de panbeschermers mogen niet in de droogkast.

Mag ik de panbeschermers laten drogen op de verwarming?

- Nee, je mag de panbeschermers niet laten drogen op de verwarming.

Keukentools

Van welk materiaal zijn de GreenPan Chef's Collection keukentools gemaakt?

- De GreenPan Chef's Collection keukentools zijn gemaakt van siliconen en roestvrijstaal.

Moet ik mijn keukentools wassen voor het eerste gebruik?

- Reinig de tools voor eerste gebruik door ze in warm water af te wassen met een zachte afwasborstel of een nylon doek.

Kan mijn keukentool in de vaatwasser?

- Ja, alle keukentools zijn vaatwasbestendig. Voor maximale levensduur raden wij echter aan om deze in warm water af te wassen met een zachte afwasborstel of een nylon doek.

Kan mijn keukentool in de magnetron?

- Nee, keukentools mogen niet in de magnetron.

Kan mijn keukentool in de oven?

- Nee, de keukentools zijn niet ovenbestendig.

Afgiethulp

Van welk materiaal is de GreenPan Chef's Collection afgieethulp gemaakt?

- De GreenPan Chef's Collection afgieethulp is gemaakt van flexibel neopreen.

Kan ik de afgieethulp in de wasmachine doen?

- Ja, je kan de afgieethulp wassen in de wasmachine. Wij adviseren een maximale temperatuur van 30°C.

Kan ik de afgieethulp in de droogtrommel drogen?

- Nee, je kan de afgieethulp niet in de wasdroger doen.

Garantie

Waar kan ik terecht tijdens en na de actieperiode?

- Indien uw product gedurende de looptijd van de actie in de supermarkt een defect vertoont, kunt u contact opnemen met de klantenservice van de supermarkt.

Indien uw product gedurende de garantieperiode een defect vertoont na de looptijd van de actie, kunt u contact opnemen met onze klantenservice door het contactformulier in te vullen.

Defecte producten worden vervangen. Enkel in zeer uitzonderlijke gevallen is een terugbetaling mogelijk.

Hoe lang heb ik garantie op mijn GreenPan Chef's Collection product?

- Wij bieden 2 jaar garantie.

Let alstublieft op het volgende:

Garantie wordt alleen verleend wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.

Bewaar altijd de kassabon, waarop duidelijk de aankoopdatum en het gekochte product staat vermeld.

Aankoop

Kan ik de GreenPan Chef's collectie online aankopen?

- Nee, de collectie is helaas niet beschikbaar online.