

Gebruiksaanwijzing

Vacuüm door het deksel:

Door de kooktemperatuur te verlagen of de kookplaat uit te schakelen, kan er een vacuüm worden gecreëerd door een deksel, die erop ligt. Dit kan ook gebeuren bij gebruik van andere deksels, die niet bij de levering zijn inbegrepen. Probeer in geval van vacuüm het deksel niet met geweld te verwijderen. Om te voorkomen dat er een vacuüm ontstaat, legt u het deksel opzij of kantelt u het op de pan en verlaagt u pas daarna de temperatuur.

Garantie roestvrijstalen pannen

Culinarta GmbH verleent u 5 jaar garantie op alle claims, die het functioneren nadelig beïnvloeden. Schaden, die veroorzaakt zijn door onjuiste behandeling of natuurlijke slijtage zijn uitgesloten. De garantie is niet van toepassing op kwetsbare onderdelen zoals glas of kunststof.

Garantieadres

Culinarta GmbH
Afdeling: Terugsturen
Ingerweg 1D – 40670 Meerbusch

Email

info@culinarta.de

Gebruiksaanwijzing

Geachte klant,

bedankt voor het kiezen van onze Coolinato pannen. Om de veiligheid en duurzaamheid te garanderen, werden de pannen in alle productiefasen aan strenge tests onderworpen. De productie is onderworpen aan hoge eisen en er worden alleen de beste materialen gebruikt. Met goede zorg kunt u jarenlang genieten van uw pannen. Lees de volgende instructies zorgvuldig door, ze geven informatie over het juiste gebruik en onderhoud van uw nieuwe Coolinato-pannen.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle bestaande stickers, voordat u een pan voor de eerste keer gebruikt. Spoel de pannen vervolgens af met een mild schoonmaakmiddel en veeg de buitenkant van de pannen droog met een zachte doek.

Algemene veiligheidsinstructies

- Gebruik uw pannen alleen voor het bereiden van voedsel. Let op de aangegeven gebruiks- en natuurlijke slijtage.
- Bij gebruik van de pannen raden wij u aan de pannen aan niet onbeheerd te laten staan. Zorg ervoor dat de pannen blijft niet leeg op een hete kookplaat blijven staan, anders kan er verkleuring optreden en kan de coating mogelijk anderszins beschadigd raken.
- Wees, als een pan met hete vloeistof gevuld zijn, altijd voorzichtig en zorg ervoor dat er geen kleine kinderen in de buurt zijn.
- Verwijder het deksel er af, door deze eerst van u af te openen. Direct contact met opstijgende stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Gebruik het kookgerei niet in een oven met bovenwarmte, kampvuur, op de grill of in een magnetron.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van pannen met bewerkte bodems op keramische kookoppervlakken vanwege mogelijke krassen. Zorg ervoor, dat de bodem schoon en droog is, voordat u de pannen op het kookoppervlak plaatst.
- Metalen bodems kunnen, vooral als ze nieuw zijn, sterk reflecterend zijn. Dit kan de efficiëntie van het koken onder omstandigheden op bepaalde halogenen kookoppervlakken verminderen. Lees hiervoor de gebruiksaanwijzing van uw fornuis om corrigerende maatregelen te nemen.
- De pannen zijn geschikt voor kookplaten op gas, elektriciteit, inductie en glaskeramiek.

Coolinato

Gebruiksaanwijzing

Belangrijke informatie over het gebruik van uw Coolinato-pannen

keukengerei

Hoewel kleine krasjes de prestaties van het kookgerei niet beïnvloeden, raden we het gebruik van keukengerei met scherpe randen van metaal (b.v. messen, vorken, roer- en rotatieapparaten of gardes) af. Gebruik in plaats daarvan keukengerei van hout, hittebestendig plastic of silicium.

Roestvrijstalen handvatten of siliconen handvatten (afhankelijk van de versie)

Roestvrijstalen handvatten blijven relatief koel. Bij een normaal kookproces kunnen deze echter onder bepaalde omstandigheden erg heet worden, b.v. als de warmtebron te hoog staat of bij het bakken van voedsel. Omdat zowel hengsels als handgrepen heet kunnen worden, raden we aan pannenlappen of te gebruiken. Ovenwanten.

Toevoegen vetten of oliën

Het gebruik van vet of olie is niet absoluut nodig. Voor de smaak kunt u deze natuurlijk wel toevoegen – hiervoor raden we olijf- of pindaolie aan. Het gebruik van zware plantaardige oliën of vetten wordt afgeraden omdat deze het antiaanbakeffect negatief beïnvloeden. Gebruik alleen een lage temperatuur om de olie te verwarmen, omdat vetten of olie de pannen kunnen beschadigen.

Antiaanbaklaag (indien beschikbaar)

De Eclipse HB® antiaanbaklaag is een merkproduct van Whitford GmbH. Een technisch zeer complex proces wordt gebruikt om een 3-laags, hoogwaardige en extreem krasvaste antiaanbaklaag aan te brengen, die bijzonder duurzaam is.

Coolinato

Gebruiksaanwijzing

Voedsel bereiden in de oven

Coolinato roestvrijstalen pannen zijn ovenbestendig tot 250°C of gasstand 4. Glazen deksels zijn ovenbestendig tot 250°C. Activeer de grillfunctie niet, als u een pan in de oven gebruikt. Hierdoor kunt u op de kookplaat koken en het proces in de oven voltooien zonder van pan te hoeven veranderen. Denk eraan pannenlappen of ovenwanten te gebruiken, als u de pan uit de oven haalt.

Reiniging en bewaren

Coolinato pannen zijn over het algemeen vaatwasmachinebestendig, maar voor een nog langere houdbaarheid en behoedzaam gebruik raden we aan de pannen met de hand af te wassen. Haal de pan direct na het bakken uit de oven en laat hem afkoelen op een hittebestendig, vlak oppervlak. Doe geen koud water in een hete pan. Spoel de pan na elk gebruik grondig af om voedsel of vetdeeltjes te verwijderen. Spoel de pan na elk gebruik grondig af om voedsel of vetdeeltjes te verwijderen. Anders kunnen de resterende deeltjes de volgende keer, dat de pan gebruikt wordt, in de bodem branden en gaat de pan verkleuren. Verkleuring aan de onderzijde zijn te verwijderen door grondige reiniging met een speciale RVS reinigingsmelk. Gebruik geen staalwol of reinigingsmiddelen, die zand bevatten.

Bijzondere eigenschappen van het glazen deksel (indien aanwezig)

Barsten en krassen: Gebruik nooit glazen deksels met krassen of barsten. Als het deksel beschadigd is, kan deze plotseling barsten of breken.

Reiniging: Gebruik nooit metalen of scherpe voorwerpen om de glazen deksels of scherpe schoonmaakmiddelen om te reinigen. Dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak van het deksel.

Extreme temperaturen: Plaats nooit glazen deksels direct op of onder verwarmingselementen. Houd het glazen deksel uit de buurt van directe warmtebronnen zoals kookplaat, grill of open vuur. Vermijd extreme temperatuurschommelingen tijdens gebruik. Doe nooit een hete deksel in koud water.