

Bedankt dat u voor DUCQ pannen heeft gekozen. Voor een optimaal gebruik van uw nieuwe pan(nen) en om de duurzaamheid te verlengen hierbij enkele praktische tips.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal en was de pan met warm water af. Droog deze af en uw pan is klaar voor gebruik.

Gebruik van de pan

Bak en kook op lage temperatuur

De 3-laags pannen van DUCQ zorgen ervoor dat op lage tot middelmatige temperatuur al de gewenste resultaten bereikt kunnen worden.

Voorkom oververhitting

Verwarm de pan geleidelijk en niet bij te hoge temperaturen. Bij de te hoge temperaturen kan de pan verkleuren. Met DUCQ koperpoets is de kleur te herstellen indien gewenst.

Laat de pan nooit zonder voedsel of vetstoffen droog koken. Hierdoor kan de pan z'n warmte niet kwijt en raakt deze oververhit en zal er verkleuring optreden. Bij extreem hoge temperaturen (> 400 graden Celsius) kunnen er lagen van de pan loslaten en kan verkleuring van de roestvrijstalen binnenkant optreden.

DUCQ koperen pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen

DUCQ koperen pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief Inductie. Ook kunt u de pannen in de oven plaatsen, tot een maximum temperatuur van 260 graden Celsius.

Kies de juiste vlamgrootte of kookzone

Kies de juiste kookzone of gas vlamgrootte zodat de hitte of gas vlam enkel de bodem van de pan raakt en niet langs de zijanten van de pan omhoog wordt geleid om verkleuring van het koper te voorkomen.

De boost functie van uw inductieplaat niet langer gebruiken dan nodig om de inhoud van uw pan aan de kook te brengen. De boost functie is enkel bedoeld om grote hoeveelheden water snel aan de kook te brengen, zoals bijvoorbeeld om pasta of groenten te bereiden.

Gebruik het juiste keukengerei

Gebruik houten of siliconen spatels om krassen te voorkomen. Sla nooit met keukengerei op de rand van de pan om beschadigingen aan de rand te voorkomen.

Voorkom overkoken van vloeistof

Vloeistof welke overkookt kan strepen op de koperen buitenzijde achterlaten. Probeer dit ten alle tijde te voorkomen.

Wees voorzigt met zout

Zout kan inwerken op de RVS binnenlaag. Vermijd de inwerking van zout door te roeren en het niet te laten zinken tot de bodem van de pan. Voeg pas zout toe wanneer water aan de kook is.

Onderhoud

Was de pannen bij voorkeur met de hand

De pannen zijn vaatwasser bestendig, maar wij adviseren de pan met de hand af te wassen. Het koper kan bij frequente reiniging in de vaatwasser dof uitslaan. Met behulp van DUCQ koperpoets is dit eenvoudig te herstellen.

Laat de pan afkoelen

Laat de pannen afkoelen voordat u ze afspoelt. Gebruik bij het schoonmaken warm water voor de binnenkant van uw DUCQ pan. Koud water in een hete pan kan uitzetting van het metaal veroorzaken hetgeen tot vervorming kan leiden.

Gebruik afwasmiddel en / of DUCQ koperpoets

Gebruik nooit agressieve chemicaliën of op chloor gebaseerde producten om uw koperen DUCQ pannen te reinigen. Gebruik een afwasmiddel en indien gewenst, DUCQ koperpoets.

Gebruik geen staalwol of schuurspons

Ook hardnekkige vlekken verwijderd u eenvoudig met DUCQ koperpoets en een microvezel doek. Voorkom krassen en gebruik geen staalwol of schuurspons.

Meer informatie?

Alle informatie en de antwoorden op de meest gestelde vragen vind u online. Ga hiervoor naar www.ducq.com/faq.

Heeft u een vraag die hier niet bij staat, dan staat onze klantenservice voor u klaar:

Email info@ducq.com

Telefoon + 31 85 130 45 23