

Koperen pannen

nr. 210-949, 217-249, 217-250, 217-252, 217-310

Wetenswaardigheden

Bakken met vet en oliën

Olijfolie: bijzonder hoogwaardige, koudgeperste oliën worden aanbevolen voor bakken en braden, alleen dan wanneer het met een kleine vlam wordt bereid. Olijfolie van de eerste persing is meestal niet erg hittebestendig en verbrand al snel bij te veel hitte. Bij verbranding van olijfolie blijft zogeheten teerhars achter die de anti-hechtlaag van beklede pannen aantast.

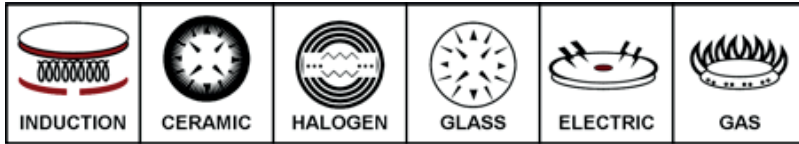
Boter en plantaardige margarine: Ook met boter en margarine moet zuinig worden omgesprongen met hitte omdat beiden snel verbranden. Bij het verhitten van boter of margarine vormen zich kleine luchtbelletjes waarin het water verdampt. Als de belletjes langzaam verdwijnen en de boter gesmolten is, moet het te braden voedsel in de pan gelegd worden.

Standaard plantaardige oliën: Raapzaadolie of zonnebloemolie worden aanbevolen bij hoge temperaturen en bij het doorbraden. Hoewel rookontwikkeling en daarmee oververhitting van de olie dient vermeden te worden.

Gezuiverde boter: Gezuiverde boter heeft een laag watergehalte en is daarom bij uitstek geschikt voor het dichtschroeien van vlees.

Patina en de natuurlijke oxidatie van koper

Koper oxideert als zuurstof en warmte samengaan. Liefhebbers weten juist deze patinaverkleuring op waarde te schatten. Zoekt u blanke en glanzende koperen kookspullen ga dan naar onze bistro koperonderhoudsmiddelen. De handleiding voor het juiste gebruik van het schoonmaakmiddel vindt u terug op de verpakking.



Stijlvol koken!

Keramische koperen pan

Gebruiksaanwijzing, onderhoudstips en algemene toelichting

De bakermat van de koperfabricage – kasteel Weitenburg

Dank u voor het kiezen van een product uit onze fabriek. Met dit exclusief, in Duitsland met de hand gemaakte product heeft u de eerste inductie-compatibele koperen pan met een keramische deklaag in uw bezit.

Door het combineren van een voornamelijk handgemaakte, massief koperen pan en een speciaal ontwikkelde, uit meerdere lagen bestaande keramische deklaag en de inductieve laag aan de onderkant, komen we tot een symbiose van traditionele ambachtelijke “Made in Baden-Württemberg” en een ultramoderne oppervlaktetechnologie. Dit creëert nieuwe kansen in de wereld van het kookgerei. In de productontwikkeling gedurende een periode van ongeveer 4 jaar lag de nadruk op het optimaal combineren van de unieke thermische geleidbaarheid van koper en de voortreffelijke niet-klevende eigenschappen van een geraffineerde, moderne keramische laag, die zorg dragen voor maximale inductie.

Instructions for use

Gebruiksaanwijzing

Onze koperen pan met keramische afwerking toont zijn uitstekende eigenschappen in het bijzonder bij gevoelige roerbakgerechten die met zachte hand moeten worden klaargemaakt. Ook bij alle gerechten, die met veel aandacht moeten worden klaargemaakt. Hier toont het metaal koper door de uitstekende geleidbaarheid en een snelle reactie op kleine temperatuurwisselingen zich van zijn sterke zijde.

De keramische deklaag zorgt ervoor dat ook makkelijk aanklevende eetwaar en delicate gerechten goed kunnen losweken van de panbodem. Zo worden gerechten, zoals bijvoorbeeld hittegevoelige vis, een vitaminerijke groentepan, in plakjes

gesneden vlees of zelfs een paella, tot in de kleinste details bereid. We raden onze pan daarom in het bijzonder aan voor meel- en eier- producten, en voor vis- en groentegerechten.

Door de hoge thermische geleidbaarheid, moet snel aanbrandend vlees of permanent hoge temperaturen in de kookpan zien te worden vermeden. Door de snelle warmteoverdracht wordt de pan bij een maximale oventemperatuur zeer snel heet, wat kan leiden tot “het verbranden” van de eetwaar. Dan kan het gebeuren dat de pan “kromtrekt” en de keramische deklaag oververhit raakt. Door oververhitting van de anti-kleeflaag neemt de kwaliteit sterk af en past de body niet goed meer op de kookplaat.

Het beste kookresultaat met de keramische inductie koperen pan kan worden bereikt bij lage tot middelhoge temperaturen. In dit temperatuurgebied bereikt u niet alleen betere, vitamine-sparende kookresultaten maar verlengt u ook de levensduur van uw pan. Vaak belooft de reclame een pan - het maakt niet uit wat voor soort materiaal - die net zo geschikt is voor alle gerechten. Elke goede kok met een diepgaande kennis van voedsel en kookgerei materialen is zich ervan bewust dat elk soort materiaal zijn specifieke voordelen heeft en omgekeerd nogal goed en dan weer ongeschikt is voor sommige gerechten. Zo is bijvoorbeeld gietijzer goed voor snel dichtschroeien, koper is dan weer ideaal voor mild koken. Wanneer u dit ter harte neemt als u de pan gebruikt, verbetert u niet alleen het kookresultaat maar verlengt u ook de levensduur van uw pan. Verhit de pan niet zonder iets erin, het resultaat is dan bij high-performance kookplaten, zoals bijvoorbeeld in de high-performance inductiekookplaten, een snelle oververhitting van de pan.

Let op

We maken gebruik van massieve, met de hand gegoten messing handgrepen. Deze warmen zich op tijdens het bakken en koken. Daarom adviseren wij het gebruik van ovenwanten of ander vuurbestendig keukentextiel met isolatie-functie.

Gebruiksaanwijzing

In uw nieuwe keramische koperen pan kunt u gerechten bereiden met weinig vet. Echter u moet niet helemaal afzien van vet, omdat dit meestal een negatief effect heeft op het bakresultaat. Als u het vet, dit geldt met name voor vloeibare braadolie, in de koperen pan verhit, stroomt de olie naar de randen van de pan. Dit is een normaal proces en is geen reden tot klagen. Door het verdraaien van de pan of door middel van stroperige (taaie) vetten kunt u dit voorkomen of minimaliseren.

Let bij het gebruik van olijfolie op want dit heeft vaak een laag kookpunt en verbrandt vrij snel. Als u toch olijfolie wilt gebruiken bij het bakken hou dan rekening met lagere baktemperaturen.

Bij gebruik van de oven mag de temperatuur niet hoger zijn dan 250 graden. Vermijd langdurig koken in de bakoven van meer dan een uur bij temperaturen van boven de 200 graden. Langdurige grote hitte in de oven beïnvloedt de anti-hechtende werking van de pan.

Gebruik geen metalen spatel en snij niet met een mes in de pan; zeker niet als die heet is. Niet slaan met een hard voorwerp op de bovenrand van de pan, dit kan leiden tot inkepingen of zelfs tot het afbladderen van de inkeping of zelfs afbladderen van keramiek.

Product van het Jaar

Tips voor het bakken in onze keramische koperen pan

- Giet altijd het vet of de olie in een koude pan en verwarm de pan dan alleen nog maar op
- Draai de vlam op tijd terug zodra het vet of de olie duidelijke strepen gaat vormen en gemakkelijk verdampt. Leg eerst de etenswaar in de pan.
- Als het eten klaar is haalt u dit met een siliconen of plastic spatel uit de pan.

Onderhoud

Spoel de pan met heet water en gebruik een sponsje of borsteltje. Meestal is dit voldoende om het schoon te krijgen.

Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of andere krasmiddelen. Hierdoor kunnen kleine scheuren of krassen ontstaan, die op middellange termijn de anti-hechtende werking van de pan beïnvloeden (dit geldt voor alle keramisch PTFE gecoate, en geëmailleerde pannen). Voel je vrij om een mild schoonmaakmiddel te gebruiken maar dit is vaak niet eens nodig om het schoon te krijgen.

Wacht totdat de braadpan enigszins is afgekoeld maar die eigenlijk liever nog warm is, dan lukt het schoonmaken zelfs met een papieren handdoekje door het gewoon af te vegen. Vermijd het schoonspelen in de vaatwasser, want door de vele alkali heeft dit negatieve invloed op het anti-adhesie effect van de pan en de braadeigenschappen.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hül's 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 64 55

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen