

# Teppanyaki-plaat

nr. 230-544

## **Gebruiks- en onderhoudsinstructies** **Hartelijk gefeliciteerd...**

...met uw nieuwe product. De artikelen, die zijn vervaardigd in het originele aluminium koelgietsproces en de braadpannen, die met een geavanceerd high-tech proces afgedicht zijn, maken het kook- en braadgerei tot een absoluut hoogwaardig product. Gegarandeerd probleemloos en daarbij ook gemakkelijk schoon te maken.

Reinig de pan met een beetje afwasmiddel en heet water, voordat u hem voor de eerste keer gebruikt, kook hem een keer met water uit - dan bent u klaar om er tegenaan te gaan

## Verhitten

- Gebruik altijd kookplaten, waarvan de diameter overeenkomt met de onderkant van de producten. Te grote platen verbruiken onnodig energie. Door de goede geleidbaarheid van de producten kan een iets kleinere kookplaat de warmte gelijkmatig verdelen.
- Bij een gasfornuis mag de diameter van de gasvlam nooit groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan.
- Onze producten bereiken al na 3 minuten een temperatuur tot 300°C. Zet het vuur op tijd af, om een gezond en smakelijk bakresultaat te verkrijgen.
- Bij hoge temperaturen verbranden spijsoeiën en vetten zeer snel en laten teerharsen op het oppervlak achter, die mogelijk niet kunnen worden verwijderd en de goede anti-aanbak eigenschappen beïnvloeden.
- Verwarm onze producten niet als ze leeg zijn - de sterke aluminium basis warmt zeer snel en gelijkmatig op. Voeg vanaf het begin wat vet of olie toe.
- Schakel tijdig terug naar de gewenste kookstand en voeg uw te bakken voedsel toe.

## Vetten en oliën

Kies voor uw bereiding een vet of olie, die bestand is tegen de gewenste baktemperatuur. Vetten en oliën hebben een verschillende hittestabiliteit, dit wordt ook het rookpunt genoemd. Voor het braden en bereiden van groenten adviseren wij vetten en oliën met een hoog rookpunt.

<b>Boterolie</b>	tot ong. 205 °C
<b>Distelolie</b>	tot ong. 266 °C
<b>Olijfolie</b>	tot ong. 190 °C

**Dieetvetten en margarines en de meeste koudgeperste oliën zijn meestal niet geschikt om te bakken!**

**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 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 19 10 49

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 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