

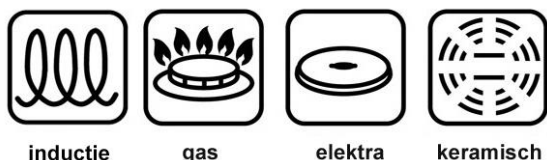
GEZONDER VOOR JEZELF EN BETER VOOR HET MILIEU

GEBRUIKSAANWIJZING DORSCH PFAS-PFOA VRIJE PANNEN MET EEN NANO-KERAMISCHE COATING.

INTRODUCTIE: Voorkom kromtrekken. Laat een lege pan nooit op een hete kookplaat staan. Hierdoor kan de pan en/of de kookplaat beschadigd raken. Kook op een zone met ongeveer dezelfde diameter als de pan. Als je op gas kookt, zorg er dan voor dat de vlam niet langs de zijanten van de pan omhoog komt. DORSCH pannen zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling, ook als de kookzone iets afwijkt met de bodem van de pan. Ca. 4 cm totaal minder t.o.v. de kookzone is acceptabel.

KOKEN MET PFAS/PFOA VRIJE PRODUCTEN is gezonder voor jezelf en beter voor het milieu. Zowel PFAS (Polyfluoralkylstof)) als PFOA (Perfluorooctaanzuur) zijn chemische stoffen die zijn ontwikkeld door de mens en die van nature niet voorkomen in het milieu. Beide stoffen zijn schadelijk voor onze gezondheid. De stoffen komen tijdens het productieproces in de lucht terecht en vervolgens, na enige tijd, ook in ons leefmilieu (bodem en drinkwater). Dit betekent dan ook dat beide stoffen uiteindelijk in onze voedselketen terecht komen. Als je kookgerei aanschaft sta je niet altijd stil bij de kwaliteit van de diverse coatings. De verschillende coatings zien er namelijk op het oog vaak hetzelfde uit echter er is een groot verschil in hun eigenschappen en kwaliteiten. Het bereiden van voedsel in combinatie met kwaliteit kookgerei wordt dan ook nog wel eens onderschat. GreenCook producten zijn 100% vrij van PFAS en PFOA en hebben een NANO-keramische coating. De NANO-keramische coating beschermt de binnenzijde van de pan. NANO-coatings gaan een onlosmakelijke verbinding aan met de ondergrond en zijn daarna uitsluitend mechanisch verwijderbaar. De Nano-coating dringt diep in het behandelde oppervlak van de pan door en versmelt als het ware met de structuur van het aluminium. Hierdoor ontstaat er een barrière die het (vloeistof)stoffen en vetten onmogelijk maakt om het oppervlak binnen te dringen en/of zich daaraan te hechten. Wij wensen je eerlijk, gezond en veilig kookplezier toe!

DORSCH PANNEN ZIJN VORMVAST EN GESCHIKT VOOR ALLE WARMTEBRONNEN



ADVIES VOOR HET BESTE RESULTAAT: Start altijd met een schone pan. Laat je voedsel bij voorkeur eerst op kamertemperatuur komen. Verwarm voor een optimaal resultaat de pan eerst een aantal seconden voor op een laag tot middelmatige stand voordat je olie en/of boter toevoegt. Kies altijd een stand uit die past bij het te bereiden voedsel. Eier, vis, meel en gepaneerde gerechten op een lagere temperatuur (ongeveer 160 °C), dit om aanbraden te voorkomen en om de juiste garing/cuisson van het gerecht te verkrijgen. Voor het dichtschroeien van vlees een hogere temperatuur (ongeveer 200 – 220 °C).

REINIGING (VAATWASSER WORDT NIET AANGERADEN): Na elk gebruik de pan eerst laten afkoelen. Hoewel alle DORSCH producten vaatwasmachine bestendig zijn raden wij dit eerlijkheidshalve toch af. Vaatwastabletten bevatten namelijk alkalische middelen die het aluminium op den duur kunnen aantasten. Dit veroorzaakt na verloop van tijd verkleuring en slijtage aan de coating. Wij adviseren dan ook het op de hand met afwasmiddel reinigen.

HOE HAAL JE HET MEEST UIT JE KERAMISCHE PAN: Een DORSCH pan is gebruiksvriendelijk, echter dit betekent niet dat de pan helemaal onderhoudsvrij is. Daarom geven we je enkele tips.

KERAMISCHE PAN SCHOONMAKEN NA IEDER GEBRUIK: Je ziet soms demonstraties waarbij men probeert aan te tonen dat een keramische pan dusdanig eenvoudig in gebruik is dat slechts wat keukenpapier volstaat om de pan schoon te krijgen. De praktijk vergt echter een iets grondiger aanpak. Op het oog zal de pan er namelijk behoorlijk schoon uit zien, maar om de kwaliteit van de keramische laag volledig te kunnen blijven benutten heb je (jammer genoeg) iets meer nodig dan alleen wat keukenpapier. Dit heeft te maken met eiwitten. Nauwelijks zichtbaar voor het blote oog blijft er altijd een minimaal eiwitresidu op de keramische laag zitten. Wanneer je dit residu niet tijdig verwijderd en de pan meerdere keren gebruikt hebt, hechten de eiwitten zich uiteindelijk vast aan de keramische laag met als gevolg dat het eiwitresidu nu nog moeilijker te verwijderen is. Als je dit stug blijft volhouden stapelt zich vuil op vuil. Op een dag komt je tot de ontdekking dat de antiaanbaklaag niet meer zo goed functioneert als daarvoor. Een zichtbare (vaak bruine) laag is het gevolg. Niet meer te verwijderen met een sopje en een afwasborstel. Heb je het toch te ver laten komen, dan is er gelukkig geen man overboord. Er zijn twee methodes die je kunt gebruiken om je pan met wat moeite alsnog stralend schoon krijgen.

UITKOKEN MET ZUUR EN WATER: Meng 1 deel water met 1 deel azijn tot 1-derde van de hoogte van de pan. De aangekoekte laag zal zich met deze mengverhouding normaalgesproken goed laten verwijderen. Zet de pan een half uur op de warmtebron. De vloeistof tegen het kookpunt aan en niet laten koken. Laten dampen geeft het beste resultaat en de pan zeker niet laten droog koken! Vervolgens uitschrobben met een afwasborstel en/of schuurpons. **SCHUURMIDDEL METHODE:** Een keramische antiaanbaklaag is een stuk harder dan een teflon antiaanbaklaag. Dit heeft als voordeel dat je de keramische coating kunt schoonmaken zonder de laag te beschadigen. Flink schrobben met bijvoorbeeld Cif en een schuurponsje is geen probleem. Daarentegen worden staalwol en soortgelijke producten nog steeds afgeraden.

INTERESSANTE LINKS PFAS-PFOA

<https://radar.avrotros.nl/uitzendingen/gemist/item/giftige-stoffen-pfas-in-je-bloed/>

<https://www.youtube.com/watch?v=VVGk6bhAhNI>

<https://www.youtube.com/watch?v=ErEads362Ss&t=144s>

<https://www.youtube.com/watch?v=O72wt7sDON4>

<https://www.youtube.com/watch?v=8blWbUXetnY>

TABEL: DE BESTE DIAMETER VOOR DE JUISTE KOOKZONE

(Diameter contact kookzone geldt voor elektrisch, keramisch en inductie kookzones. Gas is variabel). DORSCH pannen zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling, ook als de kookzone iets afwijkt met de bodem van de pan. Ca. 4 cm totaal t.o.v. de kookzone is acceptabel.



Artikel nummer	Diameter pan onderzijde	Ø Cm	Artikel nummer	Diameter pan onderzijde	Ø Cm
DH-05590	grillpan met glasdeksel 28x28 cm	20.5	DH-05585	kook-braadpan 20 cm	17.0
DH-05580	hapjespan 28 cm	23.5	DH-05572	kook-braadpan 22 cm	17.5
DH-05579	hapjespan 32 cm	27.0	DH-05584	kook-braadpan 24 cm	20.5
DH-05578	hapjespan 36 cm	29.0	DH-05592	kook-braadpan 26 cm	21.0
DH-05581	hapjespan afneembare greep 28 cm	23.5	DH-05583	kook-braadpan 28 cm	22.0
DH-05589	koekenpan 20 cm	16.0	DH-05593	kook-braadpan 30 cm	23.0
DH-05600	koekenpan 22 cm	16.5	DH-05582	kook-braadpan 32 cm	25.0
DH-05588	koekenpan 24 cm	18.0	DH-05594	kook-braadpan 36 cm	27.0
DH-05599	koekenpan 26 cm	19.0	DH-05564/S	kook-soep-braadpan 24 cm	21.0
DH-05587	koekenpan 28 cm	22.0	DH-05568/S	kook-soep-braadpan 28 cm	24.0
			DH-05595	crêpe-pizzapan 28 cm	22.5