

Gebruikershandleiding

RVS pannen



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

Laat de pan nooit zonder voedsel of vetstoffen droog koken. Hierdoor kan de pan z'n warmte niet kwijt en raakt deze oververhit. Bij extreme oververhitting kan verkleuring van de roestvrijstalen binnenkant optreden.

RVS DUCQ pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen

DUCQ pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief Inductie. Ook kunt u de pannen in de oven plaatsen, tot een maximum temperatuur van 250 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.

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.

Voorkom overkoken van vloeistof

Vloeistof welke overkookt kan strepen op de buitenzijde achterlaten. Probeer dit te allen tijde te voorkomen. Mocht er onverhoopt vloeistof overkoken dan kunnen vlekken worden verwijderd met RVS reiniger, verkrijgbaar in iedere supermarkt.

Wees voorzichtig 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.

Gebruik deksel

Zorg, voor optimaal gebruik van de glazen deksel met de siliconen ring, dat het icoontje op de deksel altijd in de richting van de kookplaatafzuiging is gedraaid (indien aanwezig). De sleuf in de deksel kan tevens gebruikt worden om de pan eenvoudig af te gieten.

Onderhoud

RVS DUCQ pannen zijn vaatwasser bestendig

De pannen zijn vaatwasser bestendig maar zijn ook eenvoudig met de hand schoon te maken. Ook de glazen deksel met de siliconen ring mag in de vaatwasser.

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 geen staalwol of schuurspons

Ook hardnekkige vlekken verwijderd u eenvoudig met RVS reiniger 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



User manual

Stainless steel pans

Thank you for choosing DUCQ pans. For optimal use of your new pan(s) and to extend the durability, here are some practical tips.

Before first use

Remove the packaging material and wash the pan with warm water. Dry the pan, and your pan is ready to use.

Use of the pan

Fry and cook at low temperature

DUCQ's 3-layer pans ensure that all desired results can be achieved at low to medium temperatures.

Avoid overheating

Never let the pan boil dry without food or fats. This prevents the pan from shedding its heat, resulting in overheating and discolouration. At extremely high temperatures (> 400 degrees Celsius) discoloration of the stainless steel interior may occur.

DUCQ stainless steel pans are suitable for all heat sources

DUCQ stainless steel pans are suitable for all heat sources, including induction. You can also place the pans in the oven up to a maximum temperature of 250 degrees Celsius.

Choose the right flame size or cooking zone

To prevent discolouration of the stainless steel, choose the correct cooking zone or gas flame size so that the heat or gas flame only touches the bottom of the pan and is not directed up the sides of the pan.

Do not use the boost function of your induction plate longer than necessary to bring the contents of your pan to a boil. The boost function is only intended to bring large amounts of water to the boil quickly, such as for example to prepare pasta or vegetables.

Use the right cooking utensils

Use wooden or silicone spatulas to prevent scratching.

Avoid boiling over of liquids

Liquid that boil over may leave streaks on the exterior. Try to prevent this at all times. In the event of a boil over, stains can be removed by using stainless steel polish that is available in any supermarket.

Be careful with salt

Salt can affect the stainless steel inner layer. Avoid the action of salt by stirring and not letting it sink to the bottom of the pan. Do not add salt until water is boiling.

Use of the lid

For optimal use of the glass lid with silicon rim, ensure that the icon on the lid faces the direction of your extractor (when applicable). The slit in the lid can also be used to easily drain the pan.

Maintenance

DUCQ Stainless steel pans are dishwasher safe

The pans and lids with silicon rims are dishwasher resistant, but they are also easy to wash by hand.

Allow the pan to cool

Allow the pans to cool down before rinsing. When cleaning, use warm water for the inside of your DUCQ pan. Cold water in a hot pan can cause expansion of the metal that can lead to deformation.

Do not use steel wool or an abrasive sponge

Even stubborn stains can be easily removed with stainless steel polish and a microfiber cloth. Avoid scratching and do not use steel wool or an abrasive sponge.

Would you like more information?

All the information and answers to the most frequently asked questions can be found online. Visit www.ducq.com/faq.

If you have a question that is not included here, our customer service is at your disposal:

Email info@ducq.com

Telephone + 31 85 130 45 23