

Gebrauchs- und Pflegeanleitung
Directions for use and care
Notice d'utilisation et d'entretien
Instrucciones de uso y conservación
Istruzioni per l'uso e la cura
Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TWIN® Cooking

D Kochen macht erst mit gutem Zubehör von ZWILLING so richtig Freude.

Entscheidend für das Gelingen ist das richtige Kochgeschirr, bei dem alle Details durchdacht sind. Qualitativ hochwertiges und funktionales Kochgeschirr von ZWILLING spart nicht nur Zeit und Energie, sondern liefert auch bessere Kochergebnisse.

Bitte lesen Sie die Anwendungs- und Pflegehinweise vor Benutzung Ihres neuen ZWILLING Kochgeschirrs sorgfältig durch, damit Sie lange Freude daran haben.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem Schwamm, Tuch oder einer Bürste. Durch anschließendes Abtrocknen werden Wasserflecken vermieden.

Hinweise für den Gebrauch

Um eingebrannte Öl- und Wasserspuren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr vor dem Gebrauch trocken ist.

Das Kochgeschirr niemals überhitzen. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen oder in extremen Fällen den Boden beschädigen.

Falls Sie einen Gasherd verwenden, bitte während des Kochvorgangs darauf achten, dass die Gasflamme nicht über den Topfboden hinausschlägt. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie immer einen Handschutz verwenden.

Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Anwendung im Backofen geeignet. Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen kann im Backofen verwendet werden. Benutzen Sie immer einen Handschutz, da die Griffe heiß werden können.

Glasdeckel sind nicht zur Anwendung im Backofen geeignet.

Zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen sollte das Kochgeschirr nur zu 70-80% gefüllt werden.

Geben Sie Salz ausschließlich in kochendes Wasser und rühren Sie anschließend um. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Topfes jedoch nicht beeinträchtigen.

Nutzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung von säurehaltigen Lebensmitteln, da sie die Oberfläche angreifen können.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Kochgeschirr direkt nach der Anwendung – die Resthitze erleichtert die Reinigung und reduziert Wasserflecken.

Füllen Sie nicht unmittelbar nach dem Kochen kaltes Wasser in das Kochgeschirr. Das Produkt könnte dadurch beschädigt werden.



Für die Reinigung Ihres Kochgeschirrs eignet sich am besten ein Schwamm oder ein weiches Tuch. Rückstände lassen sich einfach entfernen, wenn Sie den Topf erneut mit Wasser erhitzen.

Kalkhaltiges Wasser oder bestimmte Lebensmittel können weiße bzw. graue Rückstände auf der Innenseite des Topfes hinterlassen. Diese können leicht mit Essig oder Zitronensäure entfernt werden.

Verfärbungen im Topf entstehen durch Salze bzw. Minerale und lassen sich mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger entfernen. Die Funktion des Kochgeschirrs wird natürlich nicht beeinträchtigt. Lassen Sie einen Glasdeckel vor der Reinigung immer erst abkühlen. Er könnte durch den Temperaturschock beschädigt werden.

Nützliche Tipps beim Kochen

Wenn Sie Fleisch anbraten, sollte das Öl besonders heiß sein, damit sich die Fleischporen schnell schließen und das Fleisch nicht austrocknet. Wenn Sie Fisch, Ei oder Fleisch braten, warten Sie mit dem Wenden einige Minuten, da das Bratgut zunächst am Pfannenboden haftet. Nach 2-3 Minuten löst sich das Bratgut vom Boden ohne anzubrennen.

Achten Sie bei Wok-Gerichten darauf, dass die Zutaten vor dem Braten trocken sind. Bevor Sie gegen Ende des Kochvorgangs würzen, stellen Sie die Herdplatte aus oder auf kleine Stufe.

Durch den präzisen Deckel kann im Topf ein Unterdruck entstehen, so dass sich der Deckel nicht öffnen lässt. Erhitzen Sie das Kochgeschirr ein paar Minuten bei niedriger Temperatur und nehmen Sie anschließend den Deckel ab.

Mit Ihrem Kochgeschirr ist wasserarmes Kochen möglich. Durch den dicht schließenden Deckel gelangt bei geringer Hitze kein Wasserdampf aus dem Topf. Sie können Ihr Gargut optimal zubereiten, erreichen ein perfektes Geschmacksergebnis und unterstützen Ihre gesunde Ernährung.

Energiesparen

Ihr neues Kochgeschirr ist mit besonders guten Wärmeleiteigenschaften ausgestattet. Durch die gespeicherte Energie können Sie frühzeitig auf niedrige Temperaturen zurückschalten und Speisen bei mittleren Einstellungen Ihres Herdes gar kochen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel.

GB Only good accessories by ZWILLING J.A. HENCKELS turn cooking into real fun.

Correct cookware with well thought-out details is crucial for success. Top-quality and functional cookware by ZWILLING J.A. HENCKELS not only saves energy and time but also delivers a better result.

To enjoy your new ZWILLING J.A. HENCKELS cookware for a long time, please take the time to read the instruction and care tips before using it.

Before the first use

Clean your new cookware with hot water, a standard detergent and a sponge, cloth or brush. Subsequent drying helps to avoid watermarks.

Directions for use

To avoid burnt in oil and watermarks, make sure that the cookware is completely dry before use.

Never overheat your cookware. Overheating may lead to discolouration and in extreme cases can damage the base.

If you use a gas cooker, make sure flames do not leak around the base. To avoid injuries always wear an oven glove.

Cookware with synthetic handles is not oven safe. Cookware with stainless steel handles can be used in an oven. Always wear oven gloves as the handles may heat up.

Glass lids are not suitable for use in oven.

Only fill your cookware up to 70-80% capacity to avoid boiling over and burning.

Only add salt to boiling water and then stir. Adding salt to cold water may lead to discolouration; however this will not impair the function.

Do not keep acidic foodstuffs in your cookware for a longer period of time as the acid may react with the material.

Cleaning and care

Clean your cookware immediately after use – the remaining heat makes cleaning easier and reduces watermarks.

Do not fill your cookware with cold water directly after use. The pot may be damaged and cleaning is made harder.

Best use a sponge or a soft cloth for cleaning your cookware.

Residue is best removed if you re-heat the pot with water.

Water with high limescale contents and certain foodstuffs may leave grey or white residue inside the pot. These can be easily removed with vinegar or lemon acid.

Discolouration is triggered by salts or minerals and can easily be removed with a standard stainless steel cleaner. The function of the cookware is not impaired.

A glass lid should always be cooled down prior to cleaning. Temperature shock could damage the lid.

Useful tips for cooking

When frying meat, make sure the oil is very hot so that the pores close quickly and the meat juices are locked inside. When frying fish, egg or meat wait a few minutes before turning as the food will initially stick to the base. After 2-3 minutes foodstuffs separate from the base without burning. Using the wok, make sure foodstuffs are dry before frying.

Before seasoning near the end of the cooking process, turn the heat off or down.

The tight fitting lid may create a vacuum in the pot making it difficult to remove. Re-heat the cookware for a few minutes on a low heat and then remove the lid.

Your cookware is suitable for water-saving cooking. The tight fitting lid prevents steam from escaping on a low heat. You can prepare your dishes optimally, achieve a perfect taste and support a healthy diet.

Saving energy

Your new cookware features especially high heat conductivity. That allows you to turn down the heat early and finish cooking your dishes on a medium heat.

The hob should match the cookware's base.

To limit heat loss cooking with the lid on is recommended.

F Avec les accessoires ZWILLING J. A. HENCKELS cuisiner devient un réel plaisir.

Disposer d'une batterie de cuisine adéquate, dont tous les détails ont été pensés, est décisif pour réussir ses plats. Les gammes de cuisson fonctionnelles et de haute qualité de ZWILLING J.A. HENCKELS non seulement économisent du temps et de l'énergie, mais rendent aussi de meilleurs résultats.

Veuillez lire attentivement les conseils d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau matériel de cuisson ZWILLING J.A. HENCKELS pour pouvoir en profiter longtemps.

Avant la première utilisation

Nettoyez votre récipient à l'eau chaude avec un produit de nettoyage habituel et une éponge, un chiffon ou une brosse. En l'essuyant ensuite, vous éviterez les taches d'eau.

Conseils d'utilisation

Pour éviter les taches d'huile et d'eau, veillez à ce que votre récipient soit bien sec avant de l'utiliser.

Ne jamais exposer le récipient à une trop forte chaleur. L'excès de chaleur peut entraîner une coloration voire, dans des cas extrêmes, endommager le fond. Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veillez à ce que la flamme ne dépasse pas le fond du récipient pendant la cuisson. Pour éviter les brûlures, vous devriez toujours utiliser une protection pour vos mains.

Les gammes de cuisson à poignées en matière plastique ne conviennent pas à une utilisation dans le four. Les gammes de cuisson à poignées en acier inoxydable peuvent être mises au four. Utilisez toujours une protection pour vos mains car les poignées peuvent être très chaudes.

Les couvercles en verre ne peuvent pas être utilisés au four.

Pour éviter les brûlures par débordement, le récipient ne devrait être rempli qu'à 70-80 %.

Ne jetez de sel que dans l'eau bouillante et remuez ensuite. Ajouter du sel dans de l'eau froide peut entraîner des colorations qui ne nuisent toutefois pas à la fonctionnalité du récipient.

N'utilisez pas votre récipient pour conserver des aliments acides susceptibles de corroder la surface.

Nettoyage et entretien

Nettoyez le récipient tout de suite après son utilisation – la chaleur résiduelle facilite le nettoyage et réduit les taches d'eau.

Ne versez pas d'eau froide dans le récipient tout de suite après la cuisson. Le produit pourrait être endommagé, rendant le nettoyage plus difficile.



Pour nettoyer votre récipient, le mieux est d'utiliser une éponge ou un chiffon doux.

Les résidus s'éliminent facilement si vous faites chauffer à nouveau le récipient avec de l'eau. De l'eau calcaire ou certains aliments peuvent laisser des traces blanches ou grises à l'intérieur du récipient. Il est facile de les éliminer avec du citron ou du vinaigre.

Les colorations apparaissent sous l'effet des sels et des minéraux et peuvent être nettoyées à l'aide des produits de nettoyage pour l'acier inox vendus dans le commerce. La fonctionnalité du récipient n'en est pas affectée. Laissez toujours refroidir les couvercles en verre avant de les nettoyer. Le choc thermique pourrait les endommager.

Conseils utiles pour la cuisson

Lorsque vous faites revenir de la viande, l'huile doit être très chaude pour que les pores de la viande se referment vite et que la viande ne se dessèche pas. Lorsque vous cuisez du poisson, des œufs ou de la viande, attendez quelques minutes avant de les retourner car le produit attache dans un premier temps au fond de la poêle. Après 2-3 minutes, le produit se sépare du fond sans attacher.

Lorsque vous cuisinez dans un wok, veillez à ce que les ingrédients soient bien secs avant de les mettre à cuire.

Avant d'assaisonner à la fin de la cuisson, éteignez la plaque de cuisson ou réduisez le feu.

L'ajustement parfait du couvercle peut entraîner une dépressurisation dans le récipient, empêchant d'ouvrir le couvercle. Chauffez quelques minutes le récipient à faible température puis retirez le couvercle.

Avec votre casserole, vous pouvez faire cuire les aliments en utilisant très peu d'eau. La fermeture hermétique du couvercle empêche, à feu modéré, l'échappement de vapeur d'eau. Vous cuisinez ainsi de manière optimale en gardant toute la saveur des aliments et profitez ainsi d'une alimentation saine.

Economies d'énergie

Votre nouvelle gamme de cuisson transmet la chaleur de manière particulièrement efficace. L'énergie emmagasinée vous permet de baisser assez rapidement la température de cuisson et même de préparer des plats à feu modéré.

La plaque de cuisson doit correspondre au diamètre du fond de votre récipient.

Pour réduire le plus possible la perte de chaleur, il est recommandé de faire mijoter les plats en les couvrant.





ZWILLING
J.A. HENCKELS

E Cocinar con los excelentes accesorios de ZWILLING J.A. HENCKELS es todo un placer.

Para alcanzar el éxito es decisivo disponer de una batería de cocina adecuada, con todos los detalles bien pensados. La batería de cocina de ZWILLING J.A. HENCKELS, funcional y de alta calidad, no sólo permite ahorrar tiempo y energía, sino que también ofrece los mejores resultados de cocción.

Lea detenidamente las instrucciones de uso y mantenimiento antes de usar la nueva batería de cocina de ZWILLING J.A. HENCKELS para sacarle aún más partido.

Antes del primer uso

Limpie su nueva batería de cocina con agua caliente, un lavavajillas corriente y una esponja, un paño o un cepillo. Si la seca a continuación, evitará cercos de agua.

Instrucciones de uso

Para evitar restos quemados de agua y aceite, asegúrese de que la batería de cocina esté seca antes del primer uso.

Nunca caliente excesivamente las ollas y cacerolas. El sobrecalentamiento puede producir cambios de color y, en casos extremos, dañar el fondo. Si usa una cocina de gas, procure que, durante el proceso de cocción, la llama de gas no sobresalga del fondo de la olla. Para evitar quemaduras, use siempre una protección para las manos.

Las baterías de cocina con mangos o asas de plástico no son apropiadas para usar en el horno. Las baterías de cocina con asas o mangos de acero pueden emplearse en el horno. Utilice siempre una protección para las manos, pues las asas se pueden calentar.

Las tapas de cristal no están indicadas para su uso en el horno.

Para evitar quemaduras al derramarse el contenido cuando hierve, la batería de cocina debe llenarse únicamente al 70-80%.

Eche sal sólo cuando el agua esté hirviendo y remueva bien a continuación. Añadir sal en agua fría puede dar lugar a cambios de color en la olla que, no obstante, no afectan a su funcionamiento.

No emplee su batería de cocina para mantener durante tiempo prolongado alimentos con contenido de ácido, pues pueden afectar a la superficie.

Limpieza y mantenimiento

Limpie la batería de cocina inmediatamente después de usarla: el calor residual facilita la limpieza y reduce los cercos de agua.

No vierta agua fría en la batería justo después de cocinar. Esto podría causar daños al producto y dificultar la limpieza.



Para limpiar la batería de cocina, lo mejor es una esponja o un paño húmedo.

Podrá eliminar fácilmente los residuos volviendo a calentar agua en la olla. El agua con contenido cálcico o algunos alimentos específicos pueden dejar residuos blancos o grisáceos en el interior de la olla. Estos restos pueden eliminarse fácilmente con vinagre o ácido cítrico.

Los cambios de color de las ollas se deben a las sales y minerales, se pueden eliminar con un limpiador corriente de acero inoxidable y no afectan en nada al funcionamiento de la batería de cocina.

Deje enfriar siempre la tapa de cristal antes de limpiarla. Podría dañarse por la diferencia térmica.

Consejos prácticos para cocinar

Cuando fría carne, el aceite debería estar bien caliente para que los poros de la carne se cierren rápidamente y esta no se seque. Cuando fría pescado, huevos o carne, espere a que pasen unos minutos: al principio, el producto se pegará al fondo de la sartén, pero tras 2-3 minutos, se separará del fondo sin quemarse.

En las recetas con wok, asegúrese de que los ingredientes estén secos antes de freírlos.

Antes de echar las especias al final de la cocción, apague el fuego o bájelo. Cuando se tapa bien la olla, se puede generar una subpresión que no permita su apertura. Caliente la batería de cocina un par de minutos a fuego bajo y, a continuación, retire la tapa.

Con la batería de cocina, se puede cocinar con poca agua. Gracias a la tapa estanca, a fuego bajo no saldrá vapor de agua de la olla. Podrá preparar de forma óptima los alimentos, lograr un sabor perfecto y contribuir a una alimentación sana.

Ahorro de energía

Su nueva batería de cocina cuenta con propiedades de conducción térmica especialmente favorables. Con el ahorro de energía, podrá bajar el fuego antes y cocinar los platos al punto a fuego medio.

El fogón de la cocina debe corresponderse con el diámetro del fondo de la batería de cocina.

Para minimizar la pérdida de calor, se recomienda una cocción a fuego lento con la tapa puesta.

I Cucinare può diventare un'esperienza entusiasmante con le pentole ZWILLING J. A. HENCKELS.

Il segreto del successo sono le pentole giuste, la cui funzionalità è garantita in ogni singolo dettaglio. L'alta qualità e la funzionalità delle pentole ZWILLING J.A. HENCKELS non solo consentono un risparmio di energia e di tempo, ma sono anche sinonimo di successo in cucina.

Per ottenere i migliori risultati nel tempo, vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione delle vostre nuove pentole ZWILLING J.A. HENCKELS prima dell'utilizzo.

Primo utilizzo

Lavare le pentole nuove con acqua molto calda utilizzando un detersivo apposito normalmente reperibile in commercio, una spugna, un panno o una spazzola. La successiva asciugatura impedisce la formazione di macchie d'acqua.

Istruzioni per l'uso

Per prevenire la formazione di macchie, assicurarsi che le pentole siano ben pulite e asciutte prima dell'uso.

Non surriscaldare mai le pentole. Il surriscaldamento può comportare alterazioni del colore o, in casi estremi, danneggiare il fondo. Se si utilizza un fornello a gas, durante la cottura assicurarsi che la fiamma non si espanda oltre il fondo della pentola. Per evitare ustioni, utilizzare sempre una protezione per le mani.

Le pentole con impugnature in materiale sintetico non sono idonee per la cottura in forno. Le pentole con impugnature in acciaio inox possono essere utilizzate in forno. Utilizzare sempre una protezione per le mani, in quanto le impugnature possono diventare molto calde.

I coperchi di vetro non sono adatti alla cottura in forno.

Per evitare ustioni causate da un eventuale traboccamento, riempire le pentole non oltre il 70-80% della loro capienza.

Aggiungere il sale esclusivamente quando l'acqua comincia a bollire e poi mescolare. L'aggiunta di sale in acqua fredda può causare alterazioni del colore che, tuttavia, non compromettono la funzionalità della pentola.

Non utilizzare le pentole per la conservazione prolungata di alimenti contenenti acidi in quanto potrebbero aggredirne la superficie.

Cura e pulizia

Pulire le pentole subito dopo l'uso, in quanto il calore residuo facilita la pulizia e riduce le macchie d'acqua.

Non riempire le pentole con acqua fredda subito dopo la cottura. Il prodotto potrebbe danneggiarsi e la pulizia diventare difficoltosa.



Per la pulizia delle pentole si raccomanda l'uso di una spugna o un panno morbido. Per rimuovere facilmente i residui, riscaldare nuovamente la pentola con acqua.

L'acqua calcarea o alcuni alimenti possono lasciare residui bianchi e/o grigi all'interno della pentola. Possono essere facilmente rimossi con aceto o succo di limone.

Eventuali alterazioni di colore della pentola sono causate da sali e/o minerali. Per rimuoverle utilizzare un detergente per acciaio inox normalmente reperibile in commercio. Naturalmente la funzionalità delle stoviglie non viene compromessa.

Lasciare sempre raffreddare i coperchi in vetro prima della pulizia, altrimenti potrebbero danneggiarsi a causa dello shock termico.

Consigli utili durante la cottura

Quando si rosola la carne, l'olio deve essere piuttosto caldo affinché i pori della carne si chiudano velocemente e la stessa rimanga morbida. Quando si rosolano pesce, uova o carne, attendere alcuni minuti prima di girare l'alimento lasciandolo aderire al fondo della padella. Dopo 2-3 minuti l'alimento rosolato può essere rimosso dal fondo senza che vi rimanga attaccato.

Nelle ricette Wok assicurarsi che gli ingredienti siano ben asciutti prima della rosolatura. Prima d'insaporire verso fine cottura, regolare la fiamma al minimo o spegnerla.

Utilizzando un coperchio a chiusura perfetta, si crea una depressione nella pentola che ne impedisce l'apertura. Riscaldare la pentola per qualche istante bassa temperatura e quindi rimuovere il coperchio.

Queste pentole consentono una cottura con poca acqua. A fiamma bassa il coperchio a chiusura perfetta impedisce l'evaporazione dell'acqua dalla pentola. Si può così preparare l'alimento desiderato in modo ottimale, esaltandone il sapore e favorendo una sana alimentazione.

Risparmio energetico

Queste pentole vantano un'ottima conduzione del calore. Grazie all'energia accumulata si può abbassare la temperatura di cottura in anticipo e cuocere gli alimenti a fuoco medio.

Il diametro della piastra del fornello deve essere idoneo alla dimensione del fondo delle stoviglie.

Per minimizzare il più possibile la perdita di calore, si raccomanda una cottura a fuoco lento con il coperchio.

NL Koken wordt pas echt leuk met goede accessoires van ZWILLING J.A. HENCKELS.

Of een gerecht lukt of niet, hangt af van het juiste kookgerei waarbij alle details goed doordacht zijn. Kwalitatief hoogwaardig en functioneel kookgerei van ZWILLING J.A. HENCKELS bespaart niet alleen tijd en energie, maar zorgt ook voor betere kookresultaten.

Lees aandachtig de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen voordat u uw nieuwe kookgerei van ZWILLING J.A. HENCKELS gebruikt. U zal er zo langer van kunnen genieten.

Voor het eerste gebruik

Reinig uw nieuw kookgerei met warm water, gewoon afwasmiddel en een spons, doek of borstel. Als u het meteen afdroogt, ontstaan er geen watervlekken.

Aanwijzingen voor het gebruik

Om sporen die ontstaan door het inbranden van olie en water te voorkomen, dient u erop te letten dat het kookgerei voor gebruik droog is.

Zorg ervoor dat u het kookgerei nooit oververhit. Oververhitting veroorzaakt verkleuringen en in extreme gevallen beschadiging van de bodem. Indien u kookt op een gasfornuis, let er dan op dat de glasvlam niet buiten de panbodem komt. Om verbranding te voorkomen dient u altijd uw handen te beschermen.

Kookgerei met handgrepen van kunststof is niet geschikt voor gebruik in de oven. Kookgerei met handgrepen van edelstaal kan in de oven gebruikt worden. De grepen kunnen heet worden, gebruik daarom altijd handbescherming.

Glazen deksels zijn niet geschikt voor gebruik in de oven.

Om verbranding door overkoken te voorkomen, mag het kookgerei maar voor 70-80% gevuld worden.

Voeg enkel zout toe in kokend water, hierna roert u in het water. Het toevoegen van zout aan koud water kan verkleuringen veroorzaken. Deze beïnvloeden de functie van de pan echter niet. Gebruik uw kookgerei nooit om er langere tijd zuurhoudende voedingsmiddelen in te bewaren, deze kunnen het oppervlak aantasten.

Reiniging en onderhoud

Reinig het kookgerei direct na gebruik – door de restwarmte gaat het reinigen makkelijker en ontstaan er minder watervlekken.

Vul het kookgerei niet direct na het koken met koud water. Dit kan het product beschadigen en de reiniging bemoeilijken.

Het kookgerei kan het beste met een spons of een zachte doek worden gereinigd. Resten kunnen eenvoudig worden verwijderd door de pan weer met water op te warmen.

Kalkhoudend water of bepaalde levensmiddelen kunnen witte of grijze resten aan de binnenkant van de pan achterlaten. Deze kunnen makkelijk verwijderd worden met azijn of citroenzuur.

Verkleuringen in de pan ontstaan door zouten of mineralen en kunnen met een in de handel verkrijgbare edelstaalreiniger worden verwijderd. Dit heeft uiteraard geen invloed op de functie van het kookgerei.

Laat een glazen deksel eerst afkoelen voordat u het reinigt. Het zou door een groot temperatuurverschil beschadigd kunnen worden.

Handige tips bij het koken

Als u vlees aanbraadt, dient de olie zeer heet te zijn, zodat de poriën van het vlees snel worden gesloten en het vlees niet uitdroogt. Wacht een paar minuten met omkeren wanneer u vis, eieren of vlees bakt; deze producten kunnen in het begin aan de panbodem blijven kleven. Na 2-3 minuten komen ze zonder aanbranden van de bodem los.

Let er bij wokgerechten op dat de ingrediënten voor het bakken droog zijn.

Wanneer u tegen het eind van het kookproces kruiden toevoegt, dient u de warmtebron uit te schakelen of op een lage stand te zetten.

Omdat het deksel zeer goed aansluit, kan er een onderdruk in de pan ontstaan, waardoor het deksel niet meer van de pot genomen kan worden. Verwarm in dit geval het kookgerei een paar minuten op lage temperatuur op en neem daarna het deksel van de pan.

U hoeft in uw kookgerei maar weinig water te gebruiken. Door het goed afsluitende deksel kan er bij lage warmte geen waterdamp uit de pan ontsnappen. U kunt uw gerecht optimaal bereiden, een perfect smaakresultaat bereiken en aan uw gezonde voeding bijdragen.

Energie besparen

Uw nieuw kookgerei bezit uitstekende warmtegeleidende eigenschappen. Door de opgeslagen energie kunt u al snel overschakelen naar lagere temperaturen en gerechten op de gemiddelde stand van uw fornuis verder laten garen.

De warmtebron moet bij de diameter van de panbodem passen.

Om zo weinig mogelijk warmte te verliezen, wordt geadviseerd om met een gesloten deksel te garen.



www.zwilling.com



ZWILLING
J.A. HENCKELS

0100130Y1-07-09