

DE ECO ONTWORPEN PAN MET KERAMISCHE ANTI-AANBAKLAAG



Tefal[®]

(RE)NEW

HARTELIJK BEDANKT voor je aankoop van de (RE)NEW pan.

We heten je welkom in de wereld van Tefal/TFal[®] pannen! Tefal/T-Fal[®] pannen zijn ontworpen om jarenlang kookplezier mee te beleven en uitstekende prestaties te bieden.

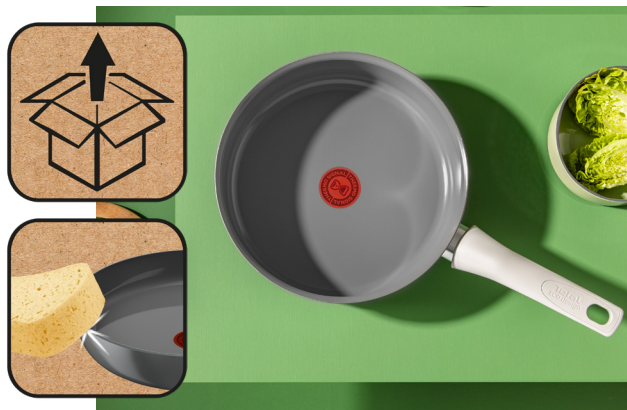
Lees de volgende aanbevelingen en tips voor correct gebruik, reiniging en onderhoud.

1 - OPENEN

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, etiketten, stickers en labels.

- Was het product met warm water en afwasmiddel voordat je het voor de eerste keer gebruikt; daarna voorzichtig afspoelen en afdrogen met een theedoek of keukenpapier.

- Je neemt mogelijk enkele vlekken op je product waar: deze verdwijnen na de eerste reiniging en hebben geen gevolgen voor de prestaties van het product.



2 - KOKEN MET (RE)NEW

GESCHIKT VOOR ALLE WARMTEBRONNEN

Je **(RE)NEW** pan is geschikt voor inductie en kan gebruikt worden op alle warmtebronnen: gas, elektrisch, keramisch en inductie.

Let op: de prestaties van de pan kunnen beïnvloed worden door de diameter en het vermogen van je kookplaat. Het is mogelijk dat een pan met een kleinere diameter dan de inductiekookplaat de inductieverwarmingstechnologie niet activeert.

Alleen de producten met roestvrijstalen handgrepen zijn ovenbestendig tot 250°C (uitgezonderd glazen deksel).

Het wordt afgeraden om onze handgrepen met houteffect in de oven te gebruiken.

Let op:

- **Gebruik altijd ovenwanten als je jouw pan in of uit de oven plaatst.**
- **Deksels van gehard glas zijn ovenbestendig tot een maximum van 175°C. Voordat je de pannen in een oven met een hogere temperatuur plaatst, moet je de glazen deksels van de pannen verwijderen.**
- **Het is niet veilig om onze producten te gebruiken in de magnetron.**

Voor pannen met roestvrijstalen handvatten of -grepen:

- **Ze kunnen heet worden bij langdurig gebruik,**
- **Voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.**

ZACHTJES KOKEN

Door voedsel zachtjes te koken, blijven voedingsstoffen als vitamines behouden. Geniet van tot wel 30% meer behouden vitamine C in vergelijking met aanbraden (uitwendig getest op paprika's). Wat houdt zachtjes koken juist in?



Oververhitting van de pan kan de coating aan de binnenkant beschadigen of de bodem doen buigen.

Vermijd oververhitting van je pan — in het bijzonder wanneer hij leeg is.

Wees voorzichtig wanneer je de hoogste temperatuurstand of de boosterfunctie gebruikt.

We raden aan houten, plastic of siliconen keukengerei te gebruiken voor een langdurig gebruik en optimale resultaten. Metalen keukengerei is doorgaans veilig om te gebruiken — met uitzondering van messen en gardes. Snijd voedingsmiddelen niet direct in de pan. Wees hoe dan ook voorzichtig wanneer je metalen keukengerei gebruikt. In het algemeen is het niet aanbevolen om keukengerei met scherpe randen te gebruiken. Snijd voedingsmiddelen nooit rechtstreeks in de pan. Prik of kerf niet in de keramische anti-aanbaklaag. Krassen vallen dan ook niet onder de garantie. Lichte beschadigingen van het oppervlak zijn normaal en doen geen afbreuk aan de prestaties van je pan. Als de knop van de deksel losraakt of de handgreep los komt te zitten, draai deze voorzichtig dan vast met een Torx-schroevendraaier.



1, 2, 3... EN JE HEERLIJKE, GEZONDE GERECHTEN ZIJN ZO KLAAR!

De **(RE)NEW** is uitgerust met onze exclusieve **Thermo-Signal®** technologie voor perfect gebraden gerechten! Deze geeft de ideale begintemperatuur aan om een perfecte textuur, kleur en smaak te garanderen!

Verwarm de pan op een middelhoog vuur. De **Thermo-Signal®**-indicator kleurt volledig rood wanneer de pan de ideale temperatuur bereikt heeft en geeft op die manier aan wanneer jij aan de slag kunt! Hierdoor wordt het energieverbruik verminderd en vindt er geen onnodige energieverstopping meer plaats. Het helpt ook oververhitting van de pan te voorkomen en verlengt zo de duurzaamheid van de keramische anti-aanbaklaag.

Dankzij de INOCERAM glide-technologie biedt **(RE)NEW** uitstekende anti-aanbakprestaties waarmee je moeiteloos vetarme en zelfs vetvrije gerechten kunt bereiden! Verhit vet of olie nooit in zulke mate dat het verbrandt en zwart wordt.



3 - REINIGING EN ONDERHOUD VAN JE (RE)NEW PAN

HOUD HET GLADJES ... TIJDENS HET AFWASSEN

Om de levensduur van je pan te verlengen, raden wij aan hem met de hand af te wassen.

Maak je keramische pan handmatig schoon met heet water, mild afwasmiddel en een zachte spons. Het is afgeraden een schuursponsje te gebruiken. Als je de pan niet helemaal schoon krijgt tijdens de gebruikelijke afwas, kan je een scheutje azijn en water in de pan doen en deze verhitten. Dankzij dit verhitte mengsel van water en azijn krijg je de pan weer schoon. Zorg ervoor dat je de pan vervolgens goed afspoelt en afdroogt. Je kan daarna een paar druppels plantaardige olie (bv. zonnebloemolie) in de pan aanbrengen. Zo is je pan weer als nieuw.

Bij aangekoekt voedsel op de bodem van de pan kun je het aangekoekte gedeelte bedekken met heet water en een ontvettend afwasmiddel en het een paar minuten laten weken. Vervolgens kun je, indien nodig, de pan schoonmaken met een plastic schuursponsje en wat vloeibaar (bijtend) afwasmiddel.



... TIJDENS HET OPBERGEN

Het gebruik van Tefal beschermers is ideaal om je pannen te beschermen tegen krassen, schade en stoten. Bovendien kun je er de producten gemakkelijker mee hanteren.



4 - PAN MET ECO-DESIGN

JOUW (RE)NEW PAN IS ECO-ONTWORPEN

Dit assortiment werd ontworpen met het oog op een zo klein mogelijke impact op het milieu. Met eco-design producten streven we een duurzame ontwerpbenadering en productie na waarvoor minder hulpbronnen en energie nodig is, zonder dat hiervoor aan prestatievermogen en kwaliteit ingeleverd wordt.

(RE)NEW is:

- gemaakt van 100% gerecycled aluminium**
- recyclebaar***
- ontworpen om lang mee te gaan
- verpakt met karton dat voor 90% uit gerecyclede vezels bestaat
- gemaakt in Frankrijk

Meer over Ecodesign :

www.tefal.nl/eco-design



* volgens de criteria van Groupe SEB op basis van 5 prioriteiten inzake ecologisch ontwerp.

** gerecyclede materialen maken minimaal 51% uit van het totale product

*** potentieel recyclebaar materiaal, dient gesorteerd en naar de betreffende inzamelpunten te worden gebracht. Product

recyclebaar, uitgezonderd handgrepen: minimaal 82% van het totale product recyclebaar

ECO-KOOKTIPS

Samen de handen uit de mouwen steken: Om de totale ecologische voetafdruk van onze producten te verkleinen, is een gezamenlijke aanpak nodig: wij staan hiervoor in op het moment van ontwerp, productie en vervoer. Jij, bij het gebruik ervan. Hier zijn enkele eco-tips voor elke dag.



Snijd het in plakjes!

Hak je eten in kleinere stukjes zodat het sneller gaar is en de bereiding ervan minder tijd en energie kost.



Energiebesparend

De geavanceerde **Thermo-Signal**® technologie helpt oververhitting van de pan te voorkomen. Het zorgt ervoor dat het energieverbruik wordt verminderd en er geen onnodige energieverpilling meer plaatsvindt. long.



Energiezuinig koken

Door een deksel te gebruiken, blijft de warmte perfect behouden in de pan. Je gerechten zijn sneller klaar en dit met minder energieverpilling!



Snel schoongemaakt!

Laat je pannen weken voordat je ze schoonmaakt. Zo bespaar je water tijdens het afwassen.



Goed schoonmaken!

Gebruik een niet-schurend sponsje en een mild afwasmiddel bij het afwassen van de pannen om voortijdige slijtage te voorkomen.



Laten we recyclen!

Wist je dat aluminium oneindig recyclebaar is? Zo kan je je keukengerei recyclen in de daarvoor bestemde sorteercentra om het een tweede leven te geven.

5 - JE PAN IS AAN HET EINDE VAN ZIJN LEVENSDUUR

Je product bevat waardevolle materialen die herwonnen en gerecycled kunnen worden. Na jaren van tevreden gebruik kun je dit artikel achterlaten bij je lokale recyclingcentrum. Voor de volledige details en alle overige informatie kun je contact opnemen met de klantenservice op www.tefal.com

WIST JE DAT?

De grootste milieu-impact van Tefal-producten komt voort uit zowel de ontginning van grondstoffen als uit het uiteindelijke gebruik ervan.

Met de eco-tips kun je ontdekken hoe jij je milieu-impact kunt verminderen tijdens het gebruik van onze producten.

[ONTDEK MEER](#)

6 - GARANTIE

2-JAAR GARANTIE OP JE (RE)NEW PAN

Dit product heeft 2 jaar garantie tegen fabricagefouten, tenzij specifieke wetgeving of overeenkomsten geldig zijn in het land van aankoop.

Schade aan de pan of een aangekoekte pan veroorzaakt door verkeerd gebruik, stoten en vallen, of professioneel gebruik wordt niet gedekt. Vlekken, verkleuring en krassen op je pan (aan de binnen- of buitenkant) als gevolg van slijtage of oververhitting worden niet gedekt.



Tefal garandeert dat de keramische coating voldoet aan de regelgeving betreffende materialen die in contact komen met voedsel.⁽¹⁾

(1) Tefal garandeert dat zijn producten veilig in gebruik zijn en strengere controles ondergaan dan de vigerende normen inzake materialen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen. Vrij van PFOA, conform de vigerende normen inzake materialen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen. Geen lood noch cadmium (geen Pb, geen Cd) wijst nadrukkelijk op de doelbewuste weglating van de bestanddelen Pb en Cd in de afwerklagen — dit blijkt eveneens uit coating tests uitgevoerd door externe laboratoria.

7 – OVERIGE INFORMATIE & KLANTENSERVICE

Voor de volledige details en alle overige informatie kun je contact opnemen met de klantenservice op www.tefal.nl.

KLANTENSERVICE: Voor de volledige voorwaarden van deze garantie, gebruik en verzorging, en overige hulp en advies, ga naar: www.tefal.nl

VEEL PLEZIER MET JOUW (RE)NEW PANNEN!

