



Tefal[®]

air

HARTELIJK BEDANKT voor je aankoop. We hopen dat dit product in al je behoeften voorziet, elke dag weer.

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

1 - EERSTE GEBRUIK

Voor het eerste gebruik: spoel de pan af en behandel de binnenkant van de pan met een dun laagje olie.

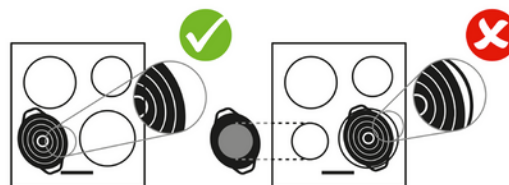
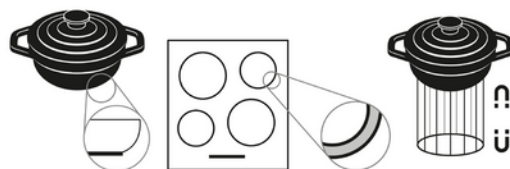
2 - KOKEN MET AIR

JE PAN IS GESCHIKT VOOR ALLE WARMTEBRONNEN, INCLUSIEF INDUCTIE

Je product is geschikt voor inductie en kan gebruikt worden op alle warmtebronnen: gas, elektrisch, keramisch en inductie. (Dit geldt niet voor de 10 cm mini-braadpannen, deze zijn niet gemaakt om te gebruiken op de kookplaat).
Let op: items met een kleinere diameter dan de inductiekookplaat kunnen mogelijk de inductieverwarmingstechnologie niet activeren.

Voor maximale energie-efficiëntie, stabiliteit en om te voorkomen dat de coating aan de buitenkant verbrandt, is het belangrijk om je pan midden op het gaspit met de juiste diameter te plaatsen (indien nodig met behulp van een onderzetter).

Let op: het is niet veilig om Tefal AIR te gebruiken in de magnetron.



TEFAL AIR IS GESCHIKT VOOR DE OVEN

De pan en de deksel zijn geschikt voor gebruik in de oven tot een temperatuur van 250°C / 482 °F.

LET OP: HANDVATTEN KUNNEN HEET WORDEN

De gietaluminium handgrepen kunnen heet worden tijdens gebruik. Voor extra veiligheid is het sterk aanbevolen ovenwanten te gebruiken tijdens het koken.



GEBRUIK
OVENWANT

GEZOND KOKEN MET TEFAL AIR

Dankzij de hoogwaardige keramische coating is het niet altijd nodig om vet of olie toe te voegen tijdens het koken, wat gezonder koken bevordert, vooral voor langzaam gekookte maaltijden. Een methode die helpt bij het maken van heerlijk malse braadgerechten, is door regelmatig water toe te voegen wanneer je kookt zonder de deksel op de kookplaat.



PERFECT STOVEN OF KOKEN ZONDER WATER MET DE CONDENSATIEDEKSEL

Onze condensatiedeksel verspreidt vocht over het kookoppervlak en zorgt er zo voor dat de stoofpot perfect mals blijft. Met deze deksel op de pan kun je groente ook op lage temperatuur koken met slechts een eetlepel water. Deze manier om zonder water te koken laat ingrediënten rustig koken dankzij de stoom die van je groente af komt.



PERFECT STOVEN OP EEN GASFORNUIS

Om op je gasfornuis perfecte stoofgerechten te bereiden, begin je met koken op medium temperatuur op je normale gaspit; vervolgens verplaats je de pan naar het kleinste pit en laat je hem daar gedurende lange tijd stoven op matige temperatuur. Moet je op hoge temperatuur koken? Zorg er dan voor dat je de temperatuur geleidelijk verhoogt tot het maximum en hem daarna weer verlaagt.



RESTJES IN DE KOELKAST BEWAREN

Je kunt zeker restjes in de koelkast bewaren met AIR: wees voorzichtig met bepaalde kruiden of curry's en ingrediënten zoals tomaten, die vlekken op je coating kunnen veroorzaken als ze te lang in de pan blijven.

3 - JE BRAADPAN SCHOONMAKEN

AANBEVELINGEN VOOR HANDMATIG WASSEN

Maak je pan helemaal schoon met heet water, mild afwasmiddel en een zachte spons. Vermijd bijtende of agressieve schoonmaakproducten of afwasmiddelen.

Zorg ervoor dat je de bodem van je braadpan (behalve de mini-braadpannen) na elke reiniging droogt. Er kan een lichtblauwe of gele kleur ontstaan. Dit is natuurlijk en onschadelijk en kan worden verwijderd met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrijstalen gebruiksvoorwerpen, of met citroensap of witte azijn.

We raden je aan om alleen een schuursponsje te gebruiken voor de roestvrijstalen basis.

Schoonmaaktip: Bij verbrand/aangekoekt voedsel op de bodem van de pan kun je het verbrande gedeelte bedekken met heet water en afwasmiddel of natriumcarbonaat en het een paar minuten laten weken.



AIR IS GESCHIKT VOOR GEBUIK IN DE VAATWASSER (BEHALVE DE DEKSEL)

AIR is vaatwasmachinebestendig (behalve de deksel), maar we raden aan om de pan met de hand te wassen om de levensduur van je pan te verlengen.

LET OP: Als de pan in de vaatwasser wordt gewassen, kunnen bepaalde reinigingsmiddelen de buitenste laag dof maken of verkleuren. Onze garantie dekt dit soort schade niet.

Gebruik in de vaatwasser: Het is het beste om zachte reinigingsmiddelen te gebruiken, zoals vloeistof, gel of poeder, geen tabletten of sachets. We raden minder corrosieve merken aan, zoals producten van Sun.

Let op: de deksel is niet vaatwasmachinebestendig



4 - VERZORGING VAN JE AIR BRAADPAN

Om de eigenschappen van de keramische coating te behouden: Oververhitting van de pan kan de antiaanbak-eigenschappen beschadigen of de bodem vervormen.

Vermijd oververhitting van jouw kookgerei, vooral als deze leeg zijn.

Wees voorzichtig bij het gebruik van een maximale verwarmingsstand of boosterfunctie. Verhit nooit vet of olie in die mate dat het verbrandt en zwart wordt.



We raden houten, kunststof of siliconen keukengerei aan om krassen te voorkomen. Over het algemeen wordt het gebruik van keukengerei met scherpe randen voor dit product niet aanbevolen.

Als de dekselknop losraakt, draai hem dan voorzichtig vast met een kruiskopschroevendraaier.

5 - JE AIR PRODUCT IS RECYCLEBAAR



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.

6 - GARANTIE

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

De garantie dekt geen aanbakken of schade veroorzaakt door onjuist gebruik, professioneel gebruik of als het product is gestoten of gevallen. Het dekt geen vlekken, verkleuring of krassen aan de binnen- of buitenkant van het product als gevolg van slijtage of oververhitting.

(1)

OVERIGE INFORMATIE EN KLANTENSERVICE

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

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

(1) Tefal garandeert de veiligheid van zijn artikelen door middel van strengere controles dan vereist door de huidige regelgeving voor contact met voedingsmiddelen. Geen PFOA in overeenstemming met toepasselijke regelgeving. Geen lood Geen cadmium (geen Pb, geen Cd) betekent geen opzettelijke toevoeging van Pb en Cd in de coatings en niet gedetecteerd door tests uitgevoerd door externe laboratoria.