

Gebrauchs- und Pflegetipps für Primecook-Antihaftpfannen

Schön, dass du dich für die innovativen und langlebigen Produkte von Primecook entschieden hast, die mit der einzigartigen Ecoshield-Beschichtung versehen sind. Du hast eine wohlüberlegte und gute Wahl getroffen. Unser Dank und unsere Anerkennung dafür. Die Pfannen und Auflaufformen werden mit größter Sorgfalt (unter Berücksichtigung der Umwelt) hergestellt und tragen zu gesünderem Kochen bei. Jahr für Jahr.

Mit unseren Pflegetipps hältst du deine Primecook-Pfannen und -Auflaufformen in perfektem Zustand und profitierst optimal von der fortschrittlichen Technologie, die diesen Pfannen zugrunde liegt. Die Antihäftpfannen erfordern nicht viel Pflege, und du wirst feststellen, dass unsere Ecoshield-Pfannen viel einfacher zu reinigen sind, als du es von anderen Pfannen gewohnt bist. Abwaschen ist wirklich ein Kinderspiel.

Pflegetipps für den ersten Gebrauch

Wasche die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trockne sie mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier ab. Nach dem Trocknen empfehlen wir, die Pfanne oder Auflaufform mit einem Öl-Spray, Zerstäuber oder mit saugfähigem Papier zu ölen. Verteile mit etwas Küchenpapier ein wenig (Oliven-)Öl gleichmäßig über die gesamte Oberfläche, ohne nachzuspülen, damit die Pfanne das Fett aufnimmt. Wiederhole diesen Vorgang alle 3-4 Monate.

Tipps für den täglichen Gebrauch

In Primecook-Pfannen ist es möglich, ohne Fett zu braten. Wir empfehlen jedoch, immer ein wenig Butter, Öl oder Backspray zu verwenden, damit die Antihäftbeschichtung noch länger glatt und perfekt bleibt. Wenn etwas mehr Fett oder Öl in der Pfanne vorhanden ist, kann es vorkommen, dass es über den glatten Boden nach außen läuft und einen Ring um die Mitte bildet. Dies ist ein Merkmal von Pfannen, die durch "Kaltpressen" anstatt durch Gießen hergestellt werden. Kaltpressen ist ein erheblich nachhaltigerer Prozess. Typisch ist der nicht 100% flache Boden, es kann eine leichte Wölbung geben. Die Struktur des Aluminiums ist gleichzeitig viel gleichmäßiger und die Erwärmung gleichmäßiger. Kaltpressen bietet also wichtige Vorteile. Beim Erhitzen dehnt sich das Material immer ein wenig aus, sodass der Boden sich selbst noch ausgleichen kann. Eine größere Menge Öl macht die leichte Wölbung sichtbar, aber dank der einzigartigen Eigenschaften der strapazierfähigen Antihäftbeschichtung in der Primecook-Pfanne ist es definitiv nicht notwendig, dass das Öl den gesamten Boden bedeckt. Die zu bratenden Lebensmittel sorgen für eine ausreichende Verteilung des Fettes.

Vermeide so weit wie möglich die Verwendung von Scheuerschwämmen und Scheuermitteln, um die Struktur der Beschichtung nicht zu beschädigen. Dasselbe gilt für scharfe oder metallische Gegenstände. Obwohl der Ecoshield-Boden sehr hart und verschleißfest ist, empfehlen wir die Verwendung von Holz-, Nylon- oder Silikonkochgeschirr. Lass die Pfannen nicht trocken oder leer auf einem heißen Feuer stehen.

Beim Kochen auf Gas ist es immer wichtig, den Kochbrenner zu verwenden, der zur Größe des Bodens der betreffenden Pfanne passt. Vermeide, dass das Feuer an der Seite der Pfanne entlang brennt. Die Gasflamme erhitzt dann nicht effizient genug und kann zu Verfärbungen der Pfanne führen.

Die Pfannen sind hitzebeständig, aber es ist ratsam zu vermeiden, dass die Erhitzung des gut leitenden Bodens zu hoch wird. Versuche, die Hitze schrittweise zu erhöhen, um einen thermischen Schock zu vermeiden. Setze also eine kalte Pfanne nicht direkt auf die Booster-Stufe des Induktionsherds. Genauso wenig solltest du eine heiße Pfanne unter einem lauwarmen Wasserhahn abspülen. Gleichmäßiges Erhitzen und/oder Abkühlen ist immer das Motto für jede Pfanne.

In einer zu heißen Pfanne (zu hohe Hitze und wenig oder kein Öl) können Zucker aus dem zubereiteten Produkt (z.B. mariniertes Fleisch oder bestimmtes zuckerreiches Gemüse) karamellisieren und braune eingebrannte Flecken verursachen, die die Antihaft-Eigenschaften an dieser Stelle aufheben. Diese braunen Ablagerungen von eingebranntem Zucker lassen sich entfernen, indem die Beschichtung 3 Minuten lang mit warmem Wasser und Haushaltsbleiche mit 5% Natriumhypochlorit gereinigt wird. Eine andere Methode ist: 2 Gläser Wasser in die Pfanne geben, 3 Esslöffel Natron und 4 Esslöffel Essig hinzufügen und 3 Minuten erhitzen. Die Pfanne ausleeren, mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen. Da Vorbeugen besser ist als Heilen, empfehlen wir, die Pfannen nicht hoher Hitze ohne Öl auszusetzen. So kann auch ein thermischer Schock vermieden werden. Warte nach Gebrauch nicht zu lange mit dem Reinigen der Pfannen, damit keine getrockneten Speisereste zurückbleiben, die beim nächsten Gebrauch verbrennen und am Boden haften bleiben. Das ist schädlich für die Beschichtung.

Die Pfannen eignen sich hervorragend für den Einsatz auf Induktions- und Keramikfeldern. Die Hersteller dieser Kochfelder warnen in ihrer Gebrauchsanweisung davor, Kochgeschirr und Pfannen über die Glasplatte zu schieben. Hebe die Pfanne immer an und stelle sie ruhig aus einer vertikalen Position auf die Kochplatte. Die Keramikglasplatten sind nämlich bei Erwärmung sehr anfällig für Kratzer, die schon durch ein Salzkorn unter der Pfanne verursacht werden können. Primecook kann daher keine Haftung für solche Schäden übernehmen.

Tipps zur Aufbewahrung der Pfannen

Bewahre die Pfannen vorzugsweise an einem sicheren und sauberen Ort auf, wie einer staubfreien Schublade oder einem Schrank. Du kannst die Pfannen mit Hilfe von Filzpfannenschonern stapeln. Diese sind praktische, schützende Accessoires, um Schäden und Abnutzung zu vermeiden. Auch das Klappern der Pfannen in der Schublade gehört damit der Vergangenheit an.

Pflegetipps zur Reinigung von Primecook-Pfannen

Für eine gründliche Reinigung: Lass die Pfannen nach Gebrauch gut abkühlen und wasche die Pfannen von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Trockne die Pfannen mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier ab. Obwohl sowohl die Pfannen als auch die Antihaftbeschichtung spülmaschineneeignet sind, bevorzugen wir das Abspülen oder Abwaschen von Hand. Das geht schnell und einfach. Der Einfluss aggressiver Reinigungsmittel in Spülmaschinentabs ist für kein Produkt förderlich; auf lange Sicht auch nicht für die Antihaftbeschichtung.

Mit diesen Tipps hältst du deine langlebigen Pfannen und Auflaufformen in perfektem Zustand. Wir wünschen dir viele Jahre sorgloses Vergnügen mit diesen hochwertigen Primecook-Produkten!