

CADAC GREENGRILL - INSTRUCTIE

De meeste CADAC kookoppervlakken zijn voorzien van GreenGrill coating. Deze keramische coating is volledig PFOA-vrij; hij is vervaardigd van organische materialen en bevat daarom geen giftige stoffen. GreenGrill staat garant voor gezonder koken!

VOORBEREIDING & GEBRUIK

- Was het kookoppervlak voor gebruik met een sopje en vet deze licht in met wat zonnebloemolie. Je CADAC kookoppervlak is klaar voor gebruik!
- *Let op:* GreenGrill coating geleidt de warmte beter dan producten met een gewone (PTFE) antiaanbaklaag. Wij raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de hittebron staan. Breng met wat keukenpapier of kwastje een dun laagje zonnebloemolie aan voordat je het kookoppervlak op de hittebron plaatst. Zorg ervoor dat je alle delen ingevet hebt, dus bij een BBQ rooster ook de opstaande randjes.
- Wij raden aan om te bakken in zonnebloemolie of arachideolie vanwege het hoge verbrandingspunt. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten kunnen kleven aan de pan of kunnen verbranden. Bakken in dit soort olijfolie raden wij dan ook af.
Tip: laat vlees of vis eerst op kamertemperatuur komen voordat je gaat bakken. Het blijft dan minder snel plakken aan het kookoppervlak.
- Gebruik altijd siliconen en/of houten keukengerei zodat de GreenGrill coating niet beschadigt. Gebruik *nooit* metalen keukengerei, dit kan de coating beschadigen.

SCHOONMAKEN

- Laat het kookoppervlak altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt. Extreme temperatuurveranderingen kunnen vervorming van het kookoppervlak veroorzaken.
- De GreenGrill coating is 'Easy Clean' en dus eenvoudig schoon te maken. Een warm sopje met een zachte afwasborstel of spons is voldoende voor het reinigen van de kookoppervlakken met GreenGrill coating. Vermijd hierbij schuursponsjes of staalwol.
- Het kan gebeuren dat een kookoppervlak niet goed is schoongemaakt na een vorig gebruik. Als er eiwitten uit voedsel zijn achtergebleven kunnen deze zich hechten aan de coating, wat tot bruine vlekjes kan leiden. Op deze plekken kunnen ingrediënten blijven plakken aan het kookoppervlak omdat de coating niet meer bereikt wordt. Zorg dat deze aanslag goed verwijderd wordt voor gebruik.
- Bij hardnekkige vlekken of resten kunt u de CADAC Cleaner gebruiken of gebruik de azijnmethode voor de paella pan of chef pan: giet een laagje azijn in de pan en verhit de pan licht. De azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet in het geheel verdampen. Giet de azijn uit de pan, maak de pan schoon met een sopje en de pan is weer zo goed als nieuw.
Let op: azijn verwarmen kan een vervelende geur in huis geven.
- Droog af met een zachte doek en je bent klaar!
- Doe kookoppervlakken met GreenGrill coating niet in de vaatwasser; vaatwasser blokjes maken de keramische laag dof waardoor voedsel zich eerder aan de coating kan gaan hechten.

ONDERHOUD

- Wij raden aan om na het schoonmaken van het kookoppervlak een paar druppels olie aan te brengen en uit te smeren over het oppervlak met wat keukenpapier. De olie sluit het oppervlak af van de buitenlucht en vocht en zorgt ervoor dat het voedsel niet inbrandt.
- Om de opbergtas schoon te houden kan het kookoppervlak het beste eerst in een plastic zak gestoken worden en daarna in de tas.
- De opbergtas zorgt er voor dat de GreenGrill coating niet beschadigt.

We wensen je veel plezier met je CADAC product!

