

## Het onderhoud

Het glasoppervlak van email remt niet alleen bacteriën, maar is ook zeer eenvoudig te reinigen. Riess pannen zijn geschikt voor de vaatwasser, op een licht glasprogramma geeft het beste resultaat. Toch raden wij u aan de pannen met de hand te wassen voor langdurige stralende glans.

### *Handmatige reiniging*

Vul de pan met water terwijl deze nog warm is na het koken en legen. Na slechts een korte tijd, kunnen de zacht geworden etensresten moeiteloos worden verwijderd. Extreem vast op of verbrande etensresten kunnen worden gereinigd met kokend water en afwasmiddel. Vervolgens reinigen met de gladde kant van een spons of een zachte borstel.

*Reiniging met de vaatwasser* Verwijder etensresten of verbrand voedsel (zie 'Handmatige reiniging') en spoel de pan na met warm water voordat u uw pan in de vaatwasser plaatst. Gebruik het lichte glasprogramma van uw vaatwasser.

### *Schoonmaakproducten en hulpmiddelen*

We raden u aan te reinigen met licht schuurmiddel en zachte sponzen of zachte borstels. Vermijd het gebruik van harde hulpmiddelen zoals staalborstels, staalwol, schuurmiddelen op basis van zand, en het sponzen met keramische deeltjes. Deze kunnen krassen achterlaten op het oppervlak. Wanneer het oppervlak krassen vertoont te wijten aan het gebruik van verkeerde schoonmaakmiddelen of hulpmiddelen, dan vermindert de glans van de pan. Echter kan de pan nog zonder problemen worden gebruikt. Zwarte vlekken of grijze strepen zijn vaak afkomstig van roestvrij stalen bestek en kan moeiteloos worden verwijderd met een mild schuurmiddel of het speciale email schoonmaakmiddel van Riess.

### *Correct opbergen*

Bewaar emailen pannen goed droog, net zoals glas. Water vlekken kunnen moeiteloos worden verwijderd met azijn water.

## Tips voor Koken op Inductie

De warmte geleiding van Riess emailen pannen is extreem snel. Gelieve rekening te houden met de volgende instructies, zodat het kookgerei en voedsel niet oververhit raken. Oververhitting kan zelfs de basis van een zware pot en pan vervormen.

Houd u aan de gebruikersinstructies van de kookplaat met betrekking tot het vermogen van de schakelstappen (Watt).

Hierbij een aantal richtlijnen:

- Kokend water bij 100 °C = 500 Watt
- Het braden op 180 °C = ong. 1.700 Watt
- Zorg ervoor dat de diameter van de pan en kookplaat zoveel mogelijk overeenkomen.
- Begin altijd met een laag warmtevermogen en verhoog stap voor stap naar het gewenste vermogen.
- Gebruik NOOIT de boost-functie (met uitzondering van grote hoeveelheden vloeistof vanaf 6 liter).
- Houd het kookproces voortdurend in de gaten. De automatische uitschakeling door middel van de temperatuursensoren reageren vaak niet snel genoeg in het geval van oververhitting.
- Raak het keramische oppervlakte van de kookplaat niet aan na het koken. Het kan zeer heet zijn als gevolg van de verwarmde panbodem. **KOKEN OP INDUCTIE**
- De warmte geleiding van Riess emailen pannen is extreem snel. Gelieve rekening te houden met de volgende instructies, zodat het kookgerei en voedsel niet oververhit raken. Oververhitting kan zelfs de basis van een zware pot en pan vervormen.

Houd u aan de gebruikersinstructies van de kookplaat met betrekking tot het vermogen van de schakelstappen (Watt). Hierbij een aantal richtlijnen:

- Kokend water bij 100 °C = 500 Watt
- Het braden op 180 °C = ong. 1.700 Watt
- Zorg ervoor dat de diameter van de pan en kookplaat zoveel mogelijk overeenkomen.
- Begin altijd met een laag warmtevermogen en verhoog stap voor stap naar het gewenste vermogen.
- Gebruik NOOIT de boost-functie (met uitzondering van grote hoeveelheden vloeistof vanaf 6 liter).

- Houd het kookproces voortdurend in de gaten. De automatische uitschakeling door middel van de temperatuursensoren reageren vaak niet snel genoeg in het geval van oververhitting.
- Raak het keramische oppervlakte van de kookplaat niet aan na het koken. Het kan zeer heet zijn als gevolg van de verwarmde panbodem.