

Gefeliciteerd ...

...met uw nieuwe EUROLUX-product. De kook- en braadpannen zijn absoluut hoogwaardige kwaliteitsproducten, mede omdat deze door het originele aluminium gietvormproces worden gemaakt en op een arbeidsintensieve high-tech manier worden gecoat. Gegarandeerde probleemloze reiniging.

Vóór het eerste gebruik reinigen met een beetje afwasmiddel en heet water – dan kunt u aan de slag!

Verwarmen

Gebruik altijd kookzones waarvan de diameter overeenkomt met de bodem van het product. Te grote zones verbruiken onnodig energie. Door het goede geleidend vermogen van de producten kan een iets kleinere kookzone de warmte ook gelijkmatig verdelen. Bij een gas-kookplaat mag de diameter van de gasvlam niet groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan. Onze **LuxTec®** oppervlaktebehandeling moet over het algemeen worden beschermd tegen oververhitting boven de 250 °C. Oververhitten resulteert in vermindering van het anti-aanbakeffect en een kortere levensduur. Bij hogere temperaturen verbranden bakoliën en vetten erg snel en laten teerharsen achter op het oppervlak die eventueel niet meer verwijderd kunnen worden en van invloed zijn op de goede anti-aanbakeigenschappen. Verwarm onze producten niet als ze leeg zijn – de sterke aluminium bodem warmt zeer snel en gelijkmatig op. Doe er vanaf het begin een beetje vet of olie in. Schakel tijdig terug naar het gewenste verwarmingsniveau en voeg uw te bereiden producten toe.

Vetten en oliën

Kies voor het bereiden een vet of olie, die bestand is tegen de gewenste braadtemperatuur. Vetten en oliën hebben een verschillende hittestabiliteit (rookpunt).

Voor het braden adviseren wij vetten en oliën met een hoog rookpunt.

Zonnebloemolie	tot ca. 250 °C
Saffloerolie	tot ca. 210 °C
Raapzaadolie	tot ca. 200 °C
Geklaarde boter	tot ca. 200 °C

Dieetvetten en margarines en de meeste koudgeperste oliën, zoals olijfolie, zijn in de regel niet geschikt om mee te braden! Wanneer het gebruikte vet of de gebruikte olie ontvlamt - niet met water blussen! Gebruik altijd een deksel, een blusdeken of een schuim-brandblusser! Onze producten (met uitzondering van gietijzeren braadpannen) mogen niet worden gebruikt voor frituren! De kookpannen mogen niet zonder toezicht worden gebruikt en in geen geval oververhit worden. Let op: Brandgevaar! Bij inductiekookplaten en inductiepannen kan vanwege elektromagnetische eigenschappen een geluid te horen zijn.

Coating

Onze producten zijn robuust en slijtvast, echter raden we u aan om toch kunststof of houten keukengerei te gebruiken, om de levensduur van de producten extra te verlengen.

Reiniging

Voor eenvoudige reiniging van de hoogwaardige coating volstaan een beetje afwasmiddel, warm water en een zachte spons of borstel. De producten zijn ook geschikt voor de vaatwasser, wij adviseren echter afwassen met de hand. Gebruik geen schuurmiddelen, ovenreinigers, schuursponsjes e.d. die de kwaliteit van het anti-aanbakoppervlak kunnen beïnvloeden en beschadigen.

Veiligheid

Onze vaste handgrepen en zijgrepen zijn ovenbestendig tot 240 °C. Die worden in de oven heet – gebruik ovenwanten. De afneembare handgrepen zijn hittebestendig tot 160 °C. De aangegoten handgrepen moet u altijd gebruiken met ovenwanten, omdat die vanwege het goede warmtegeleidende vermogen heet worden. Wanneer een vaste handgreep of zijgreep een keer losraakt, kunt u deze probleemloos met een schroevendraaier vastdraaien. Bij het heen en weer schuiven op de glaskeramische kookplaat kunnen vuildeeltjes of kruidenresten tussen de bodem van de pan en de kookzone zorgen voor krassen op de bodem van de pan en de glaskeramische zone. Gelieve onze producten bij het verplaatsen op te tillen.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele schade.



Garantieverklaring

Naast de wettelijke garantievoorwaarden ontvangt u op alle Euro-lux-producten 3 jaar garantie op de coating en levenslange garantie op de vlakheid van de bodem. De garantieclaim heeft uitsluitend betrekking op dit gebied. Andere claims ten aanzien van deze garantie zijn uitgesloten. De garantie gaat in bij de aanschaf van het product. Voor de garantieclaim is de aankoopbon een absolute vereiste. Wanneer u tijdens de garantieperiode een gebrek in bovengenoemde werkingssfeer vaststelt, vervangen wij het product na voorafgaande controle gratis door een nieuw product. Neem onze gebruiks- en onderhoudsinstructies in acht!

Uitsluiting van garantie

Wij geven geen garantie op de volgende gebreken:

- natuurlijke slijtage van de anti-aanbaklaag;
- met geweld vernielde anti-aanbaklaag;
- oververhitting (aangebrande pannen met zwarte, teerhoudende residuen);
- het niet in acht nemen van de gebruiks- en onderhoudsinstructies.

Garantieclaim

De garantieclaim dient rechtstreeks te worden aangemeld en ingediend bij de garantiegever.

Ruimtelijke werkingssfeer De ruimtelijke werkingssfeer is beperkt tot de landen van de EU.

Garantiegever

LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestraße 59, D-58809 Neuenrade, info@lmw-leichtmetall.de

Verwijzing naar uw wettelijke rechten wettelijke rechten die u als consument heeft ten opzichte van de verkoper, wanneer het gekochte product op het moment van de risico-overdracht niet vrij van gebreken was (bijv. herroeping, wettelijke garantie, vermindering, schadevergoeding, nakoming achteraf) worden door deze garantie niet beperkt.

Belangrijke opmerking!

Enkele van onze artikelen zijn voorzien van siliconen pootjes, waardoor het glijden op inductiekookplaten wordt voorkomen en het koken eenvoudiger wordt. De siliconen pootjes zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik op inductiekookplaten. Bij gebruik van de pannen op alle andere warmtebronnen moeten de siliconen pootjes worden verwijderd.

DE NIEUWE AFNEEMBARE STEEL

**ENKEL-
HANDIG
SYSTEM**

**NIEUW
ONTWERP
+
VERBETERDE
TECHNIEK**

VOORDELEN

- ✓ Eenvoudig in gebruik
- ✓ Ergonomisch gevormde steel
- ✓ Meer ruimte op de kookplaat
- ✓ Geen ovenhandschoen nodig
- ✓ Ruimte besparend opbergen
- ✓ Kind veilig koken

Koekenpannen
Braadpannen
Hapjespannen
Woks
Specials
Accessoires



MADE IN GERMANY

EuroLux[®]

www.eurolux-pfanne.de