

### Hoe om te gaan met een antikleeflaag

Een pan met een antikleeflaag is erg handig voor producten die snel aanbakken in andere pannen. Denk aan: schnitzel, vis of aardappeltjes. Het is wel erg belangrijk dat je de pan goed behandelt. Zo voorkom je dat de antikleeflaag loslaat of verbrandt. .

Het enige wat je vooraf even moet doen is de pan afspoelen met heet water. Zo haal je de 'fabrieksviezigheid' eraf. Daarna is de pan klaar voor gebruik.

### Onderhoud

- Verwarm de pan op een lage tot middelhoge stand. Let op dat de pan niet te heet wordt: boven de 270 graden verbrandt de antikleeflaag en wordt je pan onbruikbaar. Zorg er dus voor dat je de pan nooit op vol vuur of op de hoogste stand zet. Bovendien is het belangrijk dat er snel iets in de pan zit zodat hij zijn warmte kwijt kan. Als de pan begint te walmen is hij te heet en moet je 'm af laten koelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan om beschadigingen te voorkomen
- Was de pan bij voorkeur met de hand. Het liefst zonder afwasmiddel. Een zachte spons en, als het echt niet anders kan, een drupje afwasmiddel is meer dan genoeg om 'm goed schoon te krijgen. In de vaatwasser kunnen de fosfaten in vaatwastabletten de antikleeflaag aantasten en uitdrogen. Dat wordt dus afgeraden.
- Reinig je de pan tóch in de vaatwasser, dan kun je de antikleeflaag daarna het beste even met wat olie insmeren.

We wensen je veel plezier met je nieuwe pan!