



ONDERHOUD & TIPS

De klassieke blinkende koperen pannen uit grootmoeders tijd vergen een intens en dagelijks onderhoud. FALK Culinaire heeft dit onderhoud drastisch beperkt. Koperpoets is niet langer nodig ! Alle modellen worden met een satijnglans geborsteld. Deze zijdeglans afwerking onderhoudt zich eenvoudig met een schuursponsje.

1. Gebruik zachte spuursponzen

Voor het onderhoud van de FALK bimetaal kookpotten raden wij het gebruik van nylon schuursponzen Scotch-Brite very fine 3M® aan en warm zeepsop.

Het onderhoud met schuursponzen is een doeltreffende methode waarbij met 3M®-sponzen very fine de potten binnen en buiten in een oogwenk worden proper gemaakt. Dit kan enkel met de pannen gemaakt uit FALK bimetaal. De flinterdunne inox binnenlaag biedt weerstand aan deze abrasieve sponzen.

2. Vullen maar niet onderdompelen

Dompel nooit je mooie koperen pannen in water voor langere tijd. Het gietijzeren handvat zal hierdoor roesten en het koper zal aangetast worden. In plaats daarvan, giet warm water in de pan en voeg afwasmiddel toe. Laat dit een tijdje weken binnenin de pan, terwijl u geniet van uw maaltijd. Het opruimen is heel eenvoudig wanneer de maaltijd klaar is.

3. Roeren bij gebruik van keukenzout

Zout kan inwerken en markering nalaten aan de RVS binnenlaag. Vermijd de inwerking van zout door te roeren en het niet te laten zinken tot de bodem van de pan. Voeg zout toe wanneer water aan de kook is of het gerecht suddert opdat het zout kan oplossen.

4. Niet alle keukengerei is geschikt

Gebruik de beste hulpmiddelen. Wij raden het gebruik van houten of silicone keuken hulpmiddelen aan. Scherpe metalen voorwerpen kunnen uw pan markeren.

5. Spanning!

Gebruik bij het schoonmaken warm water voor de binnenkant van je hete pannen, want koud water in een hete pan kan uitzetting van het metaal veroorzaken hetgeen tot vervorming kan leiden.

6. Voorkom oververhitting

Pas uw pan aan op de juiste maat kookplaat. Dit is vooral belangrijk op gasbekken. Bij een te groot gasbekken kunnen de vlammen de zijkanten van de pan raken tijdens het koken. Hierdoor krijg je een snellere verkleuring van het koper en oververhit je de pan. Koper geleidt warmte efficiënter dan andere metalen. Net daarom is het heel belangrijk om iets lagere warmte-instellingen gebruiken dan normaal. Te hoge temperaturen zorgt voor oververhitting van uw pan waardoor u onnodig schroeit en mogelijk etensresten zullen blijven vastkleven aan de bodem.

7. Nooit droog koken

Dit is de snelste manier om alle pannen te beschadigen. Blijf aandachtig wanneer u gerechten laat sudderen.

8. Gebruik de juiste onderhoudsproducten

Gebruik nooit agressieve chemicaliën of op chloor gebaseerde producten om uw koper te reinigen. Gebruik een afwasmiddel en, indien gewenst, een koperpoets zoals Barkeeper's Friend (te koop op onze e-shop). Gebruik nooit staalwol, omdat dit zal krassen op de mooie geborstelde afwerking van het koper en het RVS. Ook zijn koperen pannen niet geschikt voor in de vaatwasser. Wasmiddelen en zouten zullen het koper en het gietijzer aantasten.

Een harde kunststof schraper kan nuttig zijn bij het verwijderen van hardnekkige voedselresten zoals roerei. Na het wassen steeds goed drogen met papierrol.

Periodiek de gietijzeren grepen inwrijven met olijfolie om roest te vermijden of te verhelpen.

9. Garantie

FALK Culinaire N.V. geeft 2 jaar garantie op mogelijke fabricagefouten. Op de verankering van het FALK bimetaal bekomt u een levenslange garantie bij normaal gebruik.

ABEL FALISSE

IMPORTATEUR EXCLUSIEF - EXCLUSIEVE IMPORTEUR