

 HERMAN DEN BLIJKER

HYBRID



CONTENT

Dutch.....	4
English.....	8

Dank u voor uw aankoop.
Ik hoop dat u tevreden zult
zijn met het product.

U kunt meer van mijn kwaliteits-
producten vinden om uw collectie
compleet te maken bij geselecteerde
supermarkten, bouwmarkten en online.

Met vriendelijke groet





GIDS VOOR JE HYBRIDE PAN

– PROFESSIONELE KWALITEIT VOOR DAGELIJKS KOKEN

Gefeliciteerd met je nieuwe hybride pan! Deze technologie combineert het beste van twee werelden: de duurzaamheid van roestvrij staal en de gebruiksvriendelijke eigenschappen van een antiaanbaklaag. Omdat de pan warmte extreem efficiënt geleidt, is het belangrijk om ermee vertrouwd te raken om te voorkomen dat voedsel aanbakt.

VOORDAT JE BEGINT

Voordat je de pan voor de eerste keer op het fornuis gebruikt, moet je het volgende doen:



1. Wassen:

Was de pan grondig in warm water met afwasmiddel en een zachte spons.

Tip:

Voeg een halve kop azijn toe aan het water om eventuele resten van het productieproces te verwijderen.



2. Voorbereiding (klaarmaken voor gebruik):

Verwarm de pan 1 tot 2 minuten op laag vuur. Voeg daarna een beetje druivenpitolie toe en verspreid de olie over het hele oppervlak met een stuk keukenpapier. Laat de pan vervolgens afkoelen. Nu is de pan klaar voor gebruik.



3. Drogen:

Droog de pan na elke wasbeurt altijd grondig af om kalkaanslag door waterte voorkomen.

WARMTEBEHEERSING – DE GOUDEN REGEL

90% van alle gevallen waarbij voedsel aanbakt, komt doordat de temperatuur te hoog is. De hybride pan wordt sneller warm en bereikt een hogere temperatuur dan traditioneel kookgerei.



1. De 70%-regel:

Gebruik slechts ongeveer 70% van de warmte die je normaal gebruikt. Als je normaal op stand 7 van 10 bakt, kies dan liever voor ongeveer stand 5.



2. De waterdruppeltest:

Verwarm de pan ongeveer 3 minuten voor op middelhoog vuur.

Druppel er wat water op:

- Verdampst het water meteen? Dan is de pan te heet. Zet de temperatuur

lager.

- Dansen de druppels als kleine bolletjes over het oppervlak?
Dan heeft de pan de perfecte temperatuur.



3. Geen «Boost»:

Gebruik nooit de boostfunctie op inductie. Dit kan de coating permanent beschadigen.

4. WAARSCHUWING:

Vermijd bakken zonder olie. Gebruik altijd olie om de warmte te absorberen en oververhitting te voorkomen. Dit de coating kan beschadigen.

KEUZE VAN OLIE – JE BESTE VRIEND

De juiste olie zorgt ervoor dat het eten gemakkelijk loslaat en dat de pan niet plakkerig wordt.



1. Onze aanbeveling:

Gebruik druivenpitolie (grapeseed oil). Deze is bestand tegen zeer hoge temperaturen en helpt bij het opbouwen van de antiaanbaklaag van de pan.

◦ Alternatief:

Een andere olie met een hoog rookpunt, bijvoorbeeld koolzaadolie of zonnebloemolie.



2. WAARSCHUWING:

Gebruik nooit oliespray. Deze bevat stoffen (lecithine) die aan het oppervlak blijven kleven en het vrijwel onmogelijk maken om de pan goed schoon te krijgen.



3. Zout:

Voeg het zout pas toe aan het water wanneer het kookt, om witte vlekken op de bodem te voorkomen.



REINIGING & ONDERHOUD

Aangebrand voedsel?

Geen zorgen. Het hybride oppervlak is zeer duurzaam en je kunt gerust een staalwol-spons aan de binnenkant gebruiken om hardnekkige etensresten te verwijderen.

1. Aangebrande resten:

Vul de pan voor de helft met water en breng het een paar minuten aan de kook. Laat het daarna afkoelen, waarna het vuil gemakkelijk kan worden afgewassen.

NE



2. Hardnekkig vet:

Breng een mengsel van baking soda en azijn aan en laat het een nacht inwerken.



3. Buitenkant:

Gebruik aan de buitenkant alleen een zachte spons om de mooie glans te behouden.



4. Verkleuringen:

Verkleuringen (regenboogkleuren) door oververhitting kunnen eenvoudig worden verwijderd met azijn of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

GOEDE TIPS VOOR DAGELIJKS GEBRUIK



Waarom trekt de pan krom?

De pan is zo ontworpen dat het in koude toestand in het midden een klein beetje omhoog buigt. Zodra de pan wordt verwarmd, wordt hij helemaal vlak.



Metalen keukengerei:

Je mag metalen keukengerei gebruiken, maar vermijd scherpe messen of elektrische mixers. Er kunnen krassen ontstaan, maar deze hebben geen invloed op de werking van de pan.



Oven:

De pan is vaatwasserbestendig tot 60 °C en ovenbestendig tot 260 °C (de glasdeksel alleen tot 200 °C).

BELANGRIJK:

Het handvat wordt zeer heet in de oven! Gebruik altijd ovenhandschoenen.



Thermische schok:

Laat de pan altijd afkoelen voordat je hem met koud water afspoelt. Een thermische schok kan de pan beschadigen.



Opslag:

Bewaar geen voedsel langere tijd in de pan, omdat zuur en zout vlekken kunnen veroorzaken.

FAQ: SNELLE PROBLEEMOPLOSSING

Blijft het eten plakken?

Antwoord: Zet het vuur lager! Reinig de pan grondig om het laagje olie te verwijderen met baking soda/azijn en breng daarna opnieuw een voorbehandelingslaag met druivenpitolie aan.

Zijn krassen gevaarlijk?

Antwoord: Nee, krassen in het patroon zijn alleen cosmetisch en hebben geen invloed op de veiligheid of het koken.

Nogmaals bedankt voor je aankoop

We hopen dat je heel blij zult zijn met je nieuwe pan en dat het je keuken jarenlang veel kookplezier zal brengen. We hebben veel zorg besteed aan het ontwikkelen van een product dat bestand is tegen dagelijks gebruik en keer op keer professionele resultaten levert.

Heb je vragen, of heb je hulp nodig om het beste uit je nieuwe pan te halen, dan kun je altijd contact met ons opnemen.

Veel kookplezier

GUIDE TO YOUR HYBRID COOKWARE

PROFESSIONAL QUALITY FOR EVERYDAY COOKING

Congratulations on your new cookware! This technology combines the best of two worlds: the durability of stainless steel and the convenience of a non-stick coating. Since the cookware conducts heat extremely efficiently, it is important to learn how to use it properly to avoid food sticking.

BEFORE YOU START

Before using your cookware on the stove for the first time, follow these steps:



1. Wash:

Clean the cookware thoroughly in warm soapy water using a soft sponge.

Tip:

Add ½ cup of vinegar to the water to remove invisible production residues.



2. Preparation (Seasoning):

Heat the cookware on low heat for 1–2 minutes. Then add a small amount of grapeseed oil and spread it evenly across the surface using a paper towel. Let it cool down. The product is now ready.

Note: You can also use other oils that tolerate high heat.



3. Drying:

Always dry your cookware thoroughly after washing to avoid limescale stains.

HEAT CONTROL – THE GOLDEN RULEN

90% of cases where food sticks are caused by too high heat. Hybrid cookware heats up faster and reaches higher temperatures than traditional cookware.



1. The 70% rule:

Use only about 70% of the heat you normally use. If you usually cook at level 7 out of 10, choose around level 5 instead.



2. The water droplet test:

Preheat the cookware on medium heat for about 3 minutes. Add a few drops of water:

- If the water evaporates immediately? The cookware is TOO HOT. Lower the heat.
- If the droplets dance like small beads? The cookware has the PERFECT temperature.



3. No «Boost»:

Never use the boost function on induction. It can permanently damage the coating.

4. WARNING:

Avoid dry heating. Always use fat to absorb heat and prevent overheating.

CHOICE OF OIL – YOUR BEST FRIEND

The right fat ensures food releases easily and prevents sticking.



1. Our recommendation:

Use grapeseed oil. It withstands very high temperatures and helps build a natural non-stick surface.

° Alternative:

Other oils with a high smoke point (e.g. rapeseed oil/sunflower oil)



2. WARNING:

Never use oil spray. They contain substances (lecithin) that stick to the surface and are difficult to remove.



3. Salt:

Only add salt to water once it is boiling to avoid white spots.

CLEANING & MAINTENANCE

Burnt food:

No need to worry. The hybrid surface is very durable, and you can safely use a steel sponge on the inside.



1. Burnt residue:

Fill the cookware halfway with water and bring it to a boil for a few minutes. Let it cool, then clean.



2. Stubborn grease:

Apply a mixture of baking soda and vinegar and leave overnight.



3. Exterior:

Use only a soft sponge on the outside to maintain the shine.



4. Discoloration:

Discoloration (rainbow colors) from overheating can be removed with vinegar or stainless steel cleaner.

DAILY TIPS

Why does it curve?

The cookware is designed to slightly curve when cold. It becomes flat when heated.



Metal utensils:

You may use metal utensils but avoid sharp knives or electric mixers. Scratches may occur but do not affect performance.



Oven:

Dishwasher safe (60°C) and oven safe up to 260°C (glass lid up to 200°C).

IMPORTANT:

The handle becomes very hot in the oven! Always use oven gloves.



Thermal shock:

Always let the cookware cool before rinsing in cold water.



Storage:

Do not store food in the cookware for long periods..

FAQ: QUICK TROUBLESHOOTING

Food sticks?

Answer: Lower the heat! Clean thoroughly with baking soda/vinegar and re-season with grapeseed oil.

Are scratches dangerous?

Answer: No, scratches are only cosmetic and do not affect safety or performance.

Thank you again for your purchase

We hope you will be extremely satisfied with your new cookware and that it brings you joy in the kitchen for many years.

If you have any questions, feel free to contact us.

Happy cooking

