

Gebruikershandleiding

Koperen pannen



Bedankt dat u voor DUCQ pannen heeft gekozen. Voor een optimaal gebruik van uw nieuwe pan(nen) en om de duurzaamheid te verlengen hierbij enkele praktische tips.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal en was de pan met warm water af. Droog deze af en uw pan is klaar voor gebruik.

Gebruik van de pan Bak en kook op lage temperatuur

De 3-laags pannen van DUCQ zorgen ervoor dat op lage tot middelmatige temperatuur al de gewenste resultaten bereikt kunnen worden.

Voorkom oververhitting

Verwarm de pan geleidelijk en niet bij te hoge temperaturen. Bij de te hoge temperaturen kan de pan verkleuren. Met DUCQ koperpoets is de kleur te herstellen indien gewenst.

Laat de pan nooit zonder voedsel of vetstoffen droog koken. Hierdoor kan de pan z'n warmte niet kwijt en raakt deze oververhit en zal er verkleuring optreden. Bij extreem hoge temperaturen (> 400 graden Celsius) kunnen er lagen van de pan loslaten en kan verkleuring van de roestvrijstalen binnenkant optreden.

DUCQ koperen pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen

DUCQ koperen pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief Inductie. Ook kunt u de pannen in de oven plaatsen, tot een maximum temperatuur van 260 graden Celsius.

Kies de juiste vlamgrootte of kookzone

Kies de juiste kookzone of gas vlamgrootte zodat de hitte of gas vlam enkel de bodem van de pan raakt en niet langs de zijkanten van de pan omhoog wordt geleid om verkleuring van het koper te voorkomen.

De boost functie van uw inductieplaat niet langer gebruiken dan nodig om de inhoud van uw pan aan de kook te brengen. De boost functie is enkel bedoeld om grote hoeveelheden water snel aan de kook te brengen, zoals bijvoorbeeld om pasta of groenten te bereiden.

Gebruik het juiste keukengerei

Gebruik houten of siliconen spatels om krassen te voorkomen. Sla nooit met keukengerei op de rand van de pan om beschadigingen aan de rand te voorkomen.

Voorkom overkoken van vloeistof

Vloeistof welke overkookt kan strepen op de koperen buitenzijde achterlaten. Probeer dit ten alle tijde te voorkomen.

Wees voorzigt met zout

Zout kan inwerken op de RVS binnenlaag. Vermijd de inwerking van zout door te roeren en het niet te laten zinken tot de bodem van de pan. Voeg pas zout toe wanneer water aan de kook is.

Onderhoud

Was de pannen bij voorkeur met de hand

Koper is een zacht metaal en niet geschikt voor de vaatwasser. Daarom adviseren wij de pan met de hand af te wassen. Het koper kan naar verloop van tijd verkleuren. Met behulp van DUCQ koperpoets is dit eenvoudig te herstellen.

Laat de pan afkoelen

Laat de pannen afkoelen voordat u ze afspoelt. Gebruik bij het schoonmaken warm water voor de binnenkant van uw DUCQ pan. Koud water in een hete pan kan uitzetting van het metaal veroorzaken hetgeen tot vervorming kan leiden.

Gebruik afwasmiddel en / of DUCQ koperpoets

Gebruik nooit agressieve chemicaliën of op chloor gebaseerde producten om uw koperen DUCQ pannen te reinigen. Gebruik een afwasmiddel en indien gewenst, DUCQ koperpoets.

Gebruik geen staalwol of schuurspons

Ook hardnekkige vlekken verwijderd u eenvoudig met DUCQ koperpoets en een microvezel doek. Voorkom krassen en gebruik geen staalwol of schuurspons.

Meer informatie?

Alle informatie en de antwoorden op de meest gestelde vragen vindt u online. Ga hiervoor naar www.ducq.com/eu/nl/faq.

Heeft u een vraag die hier niet bij staat, dan staat onze klantenservice voor u klaar:

Email info@ducq.com
Telefoon + 31 85 130 45 23



User manual

Copper pans

Thank you for choosing DUCQ pans. For optimal use of your new pan(s) and to extend the durability, here are some practical tips.

Before first use

Remove the packaging material and wash the pan with warm water. Dry the pan, and your pan is ready to use.

Use of the pan

Fry and cook at low temperature

DUCQ's 3-layer pans ensure that all desired results can be achieved at low to medium temperatures.

Avoid overheating

Heat the pan gradually and not at excessively high temperatures. If the temperatures are too high, the pan may discolour. With DUCQ copper polish, the colour can be restored if desired.

Never let the pan boil dry without food or fats. This prevents the pan from shedding its heat, resulting in overheating and discolouration. At extremely high temperatures (> 400 degrees Celsius), layers of the pan may come loose, and discolouration of the stainless steel interior may occur.

DUCQ copper pans are suitable for all heat sources

DUCQ copper pans are suitable for all heat sources, including induction.

You can also place the pans in the oven up to a maximum temperature of 260 degrees Celsius.

Choose the right flame size or cooking zone

To prevent discolouration of the copper, choose the correct cooking zone or gas flame size so that the heat or gas flame only touches the bottom of the pan and is not directed up the sides of the pan.

Do not use the boost function of your induction plate longer than necessary to bring the contents of your pan to a boil. The boost function is only intended to bring large amounts of water to the boil quickly, such as for example to prepare pasta or vegetables.

Use the right cooking utensils

Use wooden or silicone spatulas to prevent scratching. To prevent damage to the edge of the pan, never hit the edge of the pan with cooking utensils.

Avoid boiling over of liquids

Liquid that overboils may leave streaks on the copper exterior. Try to prevent this at all times.

Be careful with salt

Salt can affect the stainless steel inner layer. Avoid the action of salt by stirring and not letting it sink to the bottom of the pan. Do not add salt until water is boiling.

Maintenance

Preferably wash the pans by hand

Copper is a soft material, therefore we recommend washing the pan by hand. The copper can turn dull during usage, with the help of DUCQ copper polish, this is easy to repair.

Allow the pan to cool

Allow the pans to cool down before rinsing. When cleaning, use warm water for the inside of your DUCQ pan. Cold water in a hot pan can cause expansion of the metal which can lead to deformation.

Use detergent and/or DUCQ copper polish

Never use aggressive chemicals or chlorine-based products to clean your copper DUCQ pans. Use a dishwashing detergent and, if desired, DUCQ copper polish.

Do not use steel wool or an abrasive sponge

Even stubborn stains can be easily removed with DUCQ copper polish and a microfibre cloth. Avoid scratching and do not use steel wool or an abrasive sponge.

Would you like more information?

All the information and answers to the most frequently asked questions can be found online. Visit www.ducq.com/faq.

If you have a question that is not included here, our customer service is at your disposal:

Email info@ducq.com
Telephone + 31 85 130 45 23