

Universal Collectie



- Dankzij zijn robuuste uiterlijk is hij geschikt voor alle keukens. **Duurzaamheid, kwaliteit, hoogwaardige materialen** en **esthetiek** zijn de kenmerken van deze collectie.
- Geniet elke keer weer van gezond en olievrij koken!
- Geschikt voor **alle warmtebronnen** (gasfornuis, elektrisch fornuis, keramisch en inductie).
- Op de bodem bevindt zich een laagje **roestvrijstaal** voor een gelijkmatig en efficiënt kookresultaat.
- De breede **Bakelite** gemaakte **handvaten** zijn prettig om vast te houden. Hierdoor kan je de kookpot in alle veiligheid gebruiken.
- De collectie is **nestbaar** voor optimale en eenvoudige opslag.
- De **Kookpotten** zijn uitgerust met een vlakke bodem, hoge randen en een glazen deksel. Ze zijn perfect voor het koken van **grote of kleine hoeveelheden**.
- Controleer de gaarheid van het voedsel op elk moment zonder het deksel op te tillen, dankzij het glazen deksel. Het handvat op het deksel is ontworpen zodat je de **Keukenhulpjes** erop kunt leggen zodat het werkblad niet vuil wordt.



Dimensies

Kookpotten

Ø 20 x 8,5 cm h / 2,4 l

Ø 24 x 9,5 cm h / 4 l

Ø 24 x 13,6 cm h / 5,6 l

Ø 24 x 17 cm h / 7 l

Pannen

Ø 24 x 4,8 cm h (verkocht zonder deksel)

Ø 28 x 5 cm h

Wok

Ø 38 x 11,2 cm h

Belangrijkste kenmerken

KOOKPOTTEN

- De binnenkant van de kookpotten is voorzien van maataanduidingen, waardoor het meten van vloeistoffen mogelijk is.
- De **Kookpot 2,4 l** is ideaal voor het koken van rijst, pasta, stoofpotjes of soepen voor 2-4 personen.
- De **Universal Kookpot 4 l** kan gebruikt worden voor je soep, rijst, groenten, aardappel bereidingen... Ook handig voor het sudderen van gerechten zoals Osso Buco.
- De **Kookpot 5,6 l** is ideaal voor 4-6 personen.
- De **Universal Kookpot 7 l** is ideaal voor een grote kip curry, Molle de Ola, stoofpotjes ...

PANNEN

- Met een **unieke Eterna™ anti-aanbaklaag** die 10 keer sterker en duurzamer is dan traditioneel anti-aanbak kookgerei. De duurzaamheid van dit kookgerei is gegarandeerd bij correct gebruik bij normaal huishoudelijk gebruik en volgens de gebruiksaanwijzing van het product.
- Wordt zeer snel warm. Het grote oppervlak met licht uitlopende zijkanten biedt de beste vorm voor het braden van plat vlees, worstjes, visfilets, omeletten... De pan is perfect voor het bereiden van spek en eieren of voor het maken van pannenkoeken.



WOK

- Gemakkelijk te gebruiken en polyvalent voor de dagelijkse bereiding en voor Aziatische en Oosterse gerechten.
- Lichtgewicht, perfect voor het roerbakken van groenten, vis of vlees, waardoor ze stevig en knapperig blijven met behoud van hun voedzame eigenschappen.
- De schuin aflopende zijkanten zorgen voor een perfecte warmteverdeling en optimale kookresultaten.
- Je kan ook vis pochieren in bouillon of wijn, met het glazen deksel erop om de stoom binnen te houden.



Belangrijkste kenmerken

GEBRUIK

- De deksels van de kookpotten 4 l, 5,6 l en 7 l zijn hetzelfde, ze kunnen ook worden gebruikt voor de Pan 24 cm.
- Verwarm de **Universal collectie** voor bij lage tot gemiddelde temperatuur gedurende 1 tot 2 minuten alvorens ingrediënten toe te voegen.
- Met een roestvrijstalen binnenkant moet de juiste temperatuur worden bereikt om de bruinkleuring te optimaliseren en te voorkomen dat het vlees of de vis tijdens het braden blijft kleven. Controleer de temperatuur door druppels water op de voorverwarmde roestvrijstalen pan zonder vetstof te sprenkelen. Als de druppels beginnen te rollen, is de pan op de juiste temperatuur.
- Pro tip: in plaats van olie in de pan te doen, besprenkel of bestrijk het voedsel met olie. Op deze manier gebruik je minder vet. Bovendien krijg je alleen vet waar het voedsel in contact is met de pan, zodat het "vrije vet" rond het voedsel niet verbrandt en geen onnodige rook en spatten veroorzaakt.
- Zet het fornuis vijf minuten voor het einde van de kooktijd uit. De bodem zal de pan heet genoeg houden om het kookproces te voltooien.
- In het algemeen laat je best de kookpotten afkoelen voordat je ze schoonmaakt en vermijdt het spoelen van de warme potten met koud water. Dit kan leiden tot hete vetspatten of de vorming van stoom.
- Niet vaatwasmachinebestendig. Was ze af met de hand met een zachte spons om schade te voorkomen. Verwijder aangebakken voedsel door de sauspan in **heet water** te weken met **afwasmiddel**.
- De handvatten kunnen heet worden tijdens het koken, vooral bij langdurig koken, wij raden aan altijd **Silicone Ovenwanten** te gebruiken.
- Het is beter om **geen zout toe te voegen aan koud water**, dit omdat het zout naar de bodem van de kookpot zakt zonder dat het onmiddellijk oplost-en wanneer het dan in contact komt met het heetste gedeelte van de kookpot, kunnen zich moeilijk te verwijderen residu's vormen die de bodem van de kookpot beschadigen. Daarom raden wij aan altijd zout pas toe te voegen wanneer het water al kookt.
- Wij raden aan om een panbeschermer te gebruiken tussen de kookpotten om krassen te vermijden.

