

WAAROM KIEZEN VOOR KERAMISCH?



NATUURLIJKE GRONDSTOFFEN

Gezond koken doe je in een gezonde pan! Dat wil zeggen: een pan die geen schadelijke chemische stoffen bevat. GreenPan gebruikt geen PFOA, PFAS, lood of cadmium voor de productie van zijn antikleeflaag en stoot 60% minder CO₂* uit. Beter voor je gezondheid en voor het milieu.

GEEN RISICO OP SCHADELIJKE DAMPEN

Kook je graag op een hoog vuur? Geen probleem. De antikleeflaag van GreenPan kan temperaturen aan tot 450°C. Zelfs als je je pan per ongeluk laat oververhitten, zal de antikleeflaag niet afschilferen en zullen er nooit schadelijke dampen vrijkomen.



KWALITATIEVE ANTIKLEEFLAAG

GreenPan blijft innoveren en blijft zijn antikleeflaag verder perfectioneren. Het resultaat: een supersterke antikleeflaag, die zorgt voor perfecte bakresultaten en je helpt om gezond te koken met minder vetstof.

*In vergelijking met producenten van traditionele antikleeflagen.



! PFOA:

PFOA is een chemische stof die decennialang gebruikt werd voor de productie van antikleeflagen. De stof is erg belastend voor het milieu en voor onze gezondheid. Ze breekt heel moeilijk af en blijft daardoor lang aanwezig in ons lichaam en in de natuur. Onderzoek heeft uitgewezen dat de aanwezigheid van PFOA ernstige gezondrisico's met zich meebrengt. Daarom werd het gebruik ervan sinds 2015 wereldwijd verboden.

! PFAS:

Sinds het verbod op PFOA in 2015 zijn producenten van antikleeflagen andere stoffen (PFAS) beginnen gebruiken. Onderzoek wijst uit dat deze stoffen even gevaarlijk zijn als PFOA en eveneens gezondheidsrisico's inhouden (bv. hormoonverstorende werking, hoger risico op kanker, geboortefwijkingen, ...).

MN03852

The Original
GREENPAN™

GEBRUIKSTIPS



HEALTHY
CERAMIC NON-STICK
FREE OF PFAS, PFOA, LEAD & CADMIUM

CARE & USE

Een keramische antikleeflaag onderhoud je anders dan een traditionele antikleeflaag. Met deze tips & tricks hou je jouw GreenPan in topconditie!

OPWARMEN

Verwarm voor een optimaal bakresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een **laag tot middelmatig vuur** alvorens je olie of boter toevoegt.



VETSTOF

Gebruik steeds **een beetje boter of olie**, bij voorkeur arachideolie. Verkies je olijfolie, ga dan na of deze bestand is tegen hoge temperaturen, extra vierge olijfolie of oliesprays verbranden snel wanneer de pan heet is.

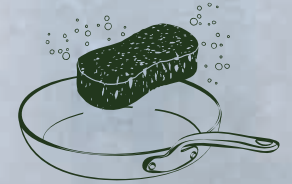
Kies altijd de juiste temperatuur naargelang de ingrediënten die je klaarmaakt. Vermijd oververhitting om te voorkomen dat het voedsel of de olie in de pan aanbrandt. **Laat je olie nooit roken of aanbranden.**

Vetstof of etenswaren die verbranden kunnen voor klevende resten op de antikleeflaag van de pan zorgen en veroorzaken carbonisatie.



REINIGEN

Laat je kookgerei steeds **volledig afkoelen** voor je het afwast, anders riskeer je een thermische schok. Het kookgerei is vaatwasbestendig (behalve in geval van een houten handgreep), maar we raden je aan om het met de hand af te wassen om de levensduur van de coating te maximaliseren. Gebruik hiervoor warm water met een beetje afwasmiddel.



OPBERGEN

Gebruik bij het opbergen onze GreenPan-**panbeschermers** om je kookgerei met antikleeflaag in optimale conditie te houden.

