

TIPS & TRICKS GREENGRILL



Die meisten CADAC-Kochflächen sind mit einer GreenGrill-Beschichtung versehen. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei und enthält daher keine giftigen Substanzen. GreenGrill bedeutet gesünderes Kochen!

VORBEREITUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch kann die Kochfläche eingebrannt werden. Durch das Einbrennen wird die Oberfläche mit einer dünnen Schutzschicht versehen, so dass die Speisen beim Garen nicht anhaften. Es ist nicht notwendig, aber empfehlenswert und sehr einfach. Die Kochfläche mit etwas Öl einreiben und für 2 bis 3 Minuten auf mittlere Hitze einbrennen.
2. Dann abkühlen lassen und mit etwas Spülmittel abwaschen.
3. Die CADAC-Kochfläche ist einsatzbereit!

VERWENDUNG

1. Verwende Küchenpapier oder einen Pinsel, um eine dünne Schicht Sonnenblumenöl aufzutragen, bevor die Kochfläche genutzt wird. Lasse die Kochfläche nie ohne Öl auf dem Grill liegen.

2. Hinweis: Die GreenGrill-Beschichtung leitet die Wärme besser als Produkte mit gewöhnlichem (PTFE) Antihafbeschichtung. Wir empfehlen daher, nur 75 % der gewohnten Leistung zu verwenden.

Tipp: Lasse Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur kommen. Es bleibt dann weniger an der Kochfläche haften.

Tipp: Wir empfehlen das Garen in Sonnenblumen- oder Erdnussöl, da diese einen hohen Brennpunkt haben. Olivenöl kann einen relativ niedrigen Brennpunkt haben, was dazu führen kann, dass die Zutaten in der Pfanne kleben bleiben oder verbrennen. Wir empfehlen daher nicht, in dieser Art von Olivenöl zu kochen.

Tipp: Verwende immer Silikon- und/oder Holzutensilien, um die GreenGrill-Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwende niemals Metallutensilien, dies kann die Beschichtung beschädigen.

REINIGUNG

1. Lasse die Kochfläche vor der Reinigung immer abkühlen. Extreme Temperaturänderungen können zu Verformungen der Kochfläche führen.
2. Die GreenGrill-Keramikbeschichtung ist "Easy Clean" und daher leicht zu reinigen. Warme Seifenlauge mit einer weichen Spülbürste oder ein Schwamm ist ausreichend, um die mit GreenGrill-beschichteten Kochflächen zu reinigen. Vermeide Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
3. Bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen kann die Oberfläche über Nacht in heißem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel eingeweicht oder die Essigmethode für die Paellapfanne oder Chefpfanne angewendet werden: Gebe eine kleine Menge Essig in die Pfanne und erhitze sie leicht. Der Essig muss nicht kochen und sollte auch nicht vollständig verdampfen. Gieße den Essig aus der Pfanne und reinige sie mit Seifenwasser. Die Pfanne ist so gut wie neu. Hinweis: Beim Erhitzen von Essig kann ein unangenehmer Geruch entstehen.
4. Mit einem weichen Tuch abtrocknen und fertig!

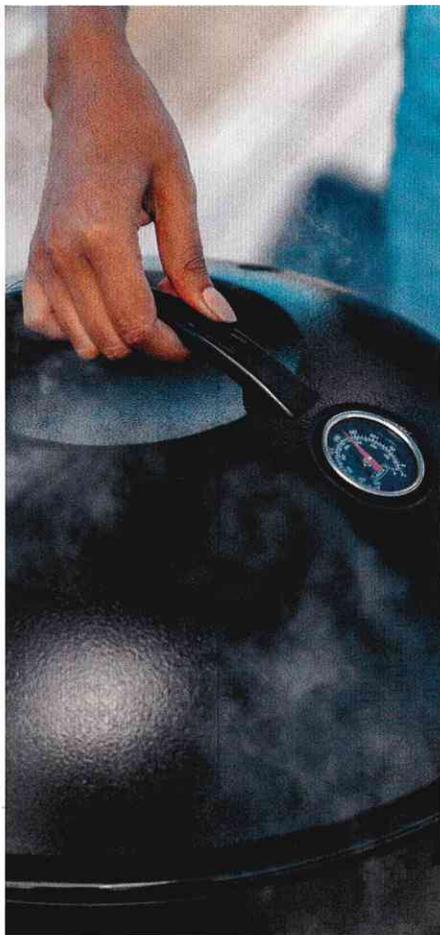
Es kann vorkommen, dass eine Kochfläche nach einem vorherigen Gebrauch nicht richtig gereinigt wurde. Wenn Proteine aus Lebensmitteln zurückgeblieben sind, können sie an der Beschichtung haften und braune Flecken verursachen. An diesen Stellen können Zutaten an der Kochfläche haften, weil die Beschichtung nicht mehr erreicht werden kann. Achte darauf, diese Ablagerungen vor der Verwendung zu entfernen.

WARTUNG

1. Nach der Reinigung der Kochfläche empfehlen wir, ein paar Tropfen Öl aufzutragen. Verteile es

mit etwas Küchenpapier auf der Oberfläche. Das Öl versiegelt die Oberfläche von der Außenluft und Feuchtigkeit ab und sorgt dafür, dass das Essen nicht einbrennt.

2. Die Aufbewahrungstasche sorgt dafür, dass die GreenGrill-Beschichtung nicht beschädigt wird.



Weitere Informationen findest du auf:
cadacinternational.com

