Non-stick/belagte kjøkkenprodukter
Profesjonell non-stick produkter bør tas vare på samme måte som vår aluminiums kokekar og nevnt under aluminiums delen, men med ytterligere noen forholdsregler.
For å opprettholde non-stick belegg, må metall eller slipende gjenstander ikke brukes i eller til å rengjøre produktet.
Vi anbefaler bruk av varmebestandige plastredskaper eller tre redskaper.
Kjøkkenproduktene er gjerne er ovn sikkert til 240 ° opptil, noen opptil 260 ° Overoppheting er veldig vanlig på disse produktene, de blir tørre, flasser og slip egenskapene blir borte. Dette ofte på grunn av for mye varme. Brune og sorte flekker vil vise seg i belegget.
Non -stick beleggene er kjøleskap, fryser og oppvaskmaskin sikre, så langt det lar seg gjøre bør de vaskes for hånd. Dette forlenger levetiden betraktelig.

Generelt for alle panner/kasseroller:

- Ikke sett en tom panne på en varm kokeplate
- Ikke hell kaldt vann i en varm panne eller legg den i kaldt vann.

Hvis mulig, juster temperaturen trinnvis både opp og ned for å forhindre skjevheter eller vriding av materialet. Se detaljert beskrivelse:
Panner skal alltid varmes opp på middels varme (3-4) for deretter å øke tempraturen gradvis til steketemperatur. (Test: hell litt vann på pannen – hvis vannperlene "danser" rundt er det varmt. Skru så opp til jevn varme. Hvis koketoppen kan justeres til f.eks 8, kan det stekes ved 5-6.)