

Pannen zonder antiaanbaklaag

garantie-informatie

15

jaar garantie



Het dagelijkse leven thuis stelt hoge eisen aan je kookgerei. Onze pannen zijn uitvoerig getest voor dagelijks gebruik. We garanderen de werking van onze pannen zonder antiaanbaklaag wel 15 jaar lang. Dat betekent dat ze hun functionaliteit behouden, op voorwaarde dat onze onderhoudsinstructies worden opgevolgd en ze worden blootgesteld aan normaal huishoudelijk gebruik (koken en één keer per dag wassen). Deze garantie is onderhevig aan de voorwaarden die in deze folder vermeld staan.



Op onze pannen zonder antiaanbaklaag geven we 15 jaar garantie.

Hoelang is de garantie geldig?

De garantie op onze pannen zonder antiaanbaklaag geldt voor vijftien (15) jaar vanaf de aankoopdatum. Het originele aankoopbewijs is vereist als bewijs van aankoop.

Wat valt er onder deze garantie?

Deze garantie dekt de werking, de materialen en de afwerking van alle pannen zonder antiaanbaklaag. Dit betekent dat ze, bij normaal huishoudelijk gebruik en op voorwaarde dat je onze onderhoudsinstructies opvolgt, hun functionaliteit behouden, zelfs na 15 jaar. Normaal gebruik wordt gedefinieerd als een voorwerp gebruiken om te koken en het één keer per dag af te wassen.

De garantie dekt

- De stabiliteit van de bodem. Met andere woorden, de bodem van de pan blijft vlak om de warmte efficiënt te geleiden.
- De constructie van het product, er ontstaan geen breuken of barsten in de metalen onderdelen, handgrepen, enz.
- Voor pannen van roestvrij staal, al dan niet met gemetalliseerde coating: afwassen in de vaatwasmachine. Dit heeft geen nadelig effect op de werking van roestvrijstalen kookgerei. Raadpleeg de onderhoudsinstructies bij het product voor meer informatie.
- Voor pannen van roestvrij staal met koperen oppervlak, gietijzer, geëmailleerd gietijzer, geëmailleerd staal, koolstofstaal of kookgerei met houten onderdelen: de garantie is alleen geldig als je het kookgerei met de hand afwast. Raadpleeg de onderhoudsinstructies bij het product voor meer informatie.

Producten die niet gedekt worden door deze garantie

Pannen met een antiaanbaklaag vallen niet onder de garantie.

Dit doet IKEA om het probleem op te lossen

IKEA zal het product onderzoeken en naar eigen goeddunken beslissen of de schade onder deze garantie valt. Als het probleem wordt gedekt, zal IKEA het product naar eigen goeddunken vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Als het artikel niet meer door IKEA wordt verkocht, zorgt IKEA voor een passende vervanging. IKEA bepaalt naar eigen goeddunken wat een geschikte vervanging is.

Dit valt niet onder de garantie

Deze garantie geldt niet voor niet-huishoudelijk gebruik. Deze garantie dekt geen veranderingen in het uiterlijk van het kookgerei, tenzij ze een

significant effect op de functie hebben. Deze garantie is niet van toepassing op producten die incorrect opgeslagen of geïnstalleerd zijn, ongepast gebruikt, misbruikt, verkeerd gebruikt of gewijzigd zijn, of schoongemaakt werden met de verkeerde schoonmaakmethoden of -producten. Deze garantie geldt niet voor normale slijtage, insnijdingen of krassen, of schade veroorzaakt door stoten of ongelukken. Deze garantie is niet van toepassing als het product buiten of in een vochtige omgeving is geplaatst. Deze garantie dekt geen gevolgschade of incidentele schade.

Alleen voor klanten in de VS: in sommige staten is het beperken of uitsluiten van incidentele schade of gevolgschade niet toegestaan. In dat geval is deze beperking of uitsluiting mogelijk niet op jou van toepassing.

Onderhoudsvoorschriften

Voor verschillende materialen gelden verschillende onderhoudsinstructies. Volg de instructies die bij het product worden geleverd. Hieronder vind je alle instructies verdeeld per materiaal. Als je niet zeker weet welke onderhoudsinstructies te volgen, neem dan contact op met je dichtstbijzijnde IKEA winkel of kijk op [IKEA.nl/klantenservice](https://www.ikea.nl/klantenservice).

Onderhoudsinstructies voor roestvrijstalen pannen

Schoonmaken

- Ze zijn vaatwasserbestendig.
- Gebruik geen staalwol of iets anders dat krassen op het oppervlak kan maken.
- De bodem is lichtjes hol wanneer hij koud is, maar wordt vlakker wanneer je hem verwarmt. Laat het goed altijd afkoelen voordat je het schoonmaakt. Hierdoor kan de bodem zijn vorm weer aannemen en voorkom je dat hij oneffen wordt door het gebruik.

Hoe te gebruiken

- Voorkom droogkoken, want de bodem trekt krom bij oververhitting.
- Als je eten kookt in een pan met een roestvrij stalen binnenkant, voeg dan pas zout aan het water toe als het kookt. Als je zout toevoegt aan koud water, kan dit zoutvlekken en uiteindelijk corrosie veroorzaken.

Onderhoudsinstructies voor roestvrijstalen pannen met gemetalliseerde coating

Schoonmaken

- Ze zijn vaatwasserbestendig.
- De koekenpan is gemaakt van roestvrij staal en heeft een gemetalliseerde coating die bestand is tegen schuurmiddelen en staalwol.
- De bodem is lichtjes hol wanneer hij koud is, maar wordt vlakker wanneer je hem verwarmt. Laat het goed altijd afkoelen voordat je het schoonmaakt. Hierdoor kan de bodem zijn vorm weer aannemen en voorkom je dat hij oneffen wordt door het gebruik.

Hoe te gebruiken

- De gemetalliseerde coating is geschikt voor gebruik met schuurmiddelen, staalwol en metalen keukengerei. Hoewel de koekenpan zeer krasbestendig is, is hij niet krasvast. Metalen keukengerei kan kleine vlekken en krassen achterlaten, maar dit heeft geen invloed op de prestaties van de koekenpan.
- Voorkom droogkoken, want de bodem trekt krom bij oververhitting.
- Als je eten kookt in een pan met een roestvrij stalen binnenkant, voeg dan pas zout aan het water toe als het kookt. Als je zout toevoegt aan koud water, kan dit zoutvlekken en uiteindelijk corrosie veroorzaken.

Onderhoudsinstructies voor roestvrijstalen pannen met koperen oppervlak

Schoonmaken

- Was het kookgerei af met de hand. Gebruik afwasmiddel en een zachte borstel/spons. Gebruik nooit chloor of andere agressieve chemicaliën die het koper kunnen beschadigen.
- Gebruik geen staalwol, want dit kan het koperoppervlak beschadigen.
- De bodem is lichtjes hol wanneer hij koud is, maar wordt vlakker wanneer je hem verwarmt. Laat het goed altijd afkoelen voordat je het schoonmaakt. Hierdoor kan de bodem zijn vorm weer aannemen en voorkom je dat hij oneffen wordt door het gebruik.
- Veeg het kookgerei direct na het afwassen af met een handdoek om de glans van het koper te behouden. Laat het kookgerei nooit alleen opdrogen, dit om te voorkomen dat er watervlekken ontstaan en dat het koper verkleurt.
- Na verloop van tijd wordt koper donkerder en dof doordat het materiaal in contact komt met water en zuurstof. Dit is een chemische reactie die een natuurlijk patina van het kopermateriaal veroorzaakt en betekent niet dat het koper versleten is of dat er iets mis is. Het is mogelijk om de patina te verwijderen als je wilt.

De beste manier om van de patina af te komen is door het koperoppervlak eerst schoon te maken en dan te poetsen. Volg de onderstaande stappen:

1. Om het koperen oppervlak schoon te maken meng je zout en witte azijn en roer je tot het zout goed is opgelost. Bevochtig vervolgens een zachte schuurspons met de oplossing en schrob het oppervlak zodat de vlekken verdwijnen. Je kan een schuurspons gebruiken om het oppervlak schoon te maken.
2. Gebruik een speciaal poetsmiddel voor koper en volg de instructies om het oppervlak te poetsen. Om krassen te voorkomen kan je het beste poetsen met een vaatdoek of een spons (geen schuurspons). Bij gebruik in een oven of op een gaskookplaat kan het kookgerei verkleuren. Om de koperkleur terug te krijgen poets je de pan volgens bovenstaande stappen

Hoe te gebruiken

- Als je eten kookt in een pan met een roestvrij stalen binnenkant, voeg dan pas zout aan het water toe als het kookt Als je zout toevoegt aan koud water, kan dit zoutvlekken en uiteindelijk corrosie veroorzaken.

Onderhoudsinstructies voor gietijzeren pannen

Voor het eerste gebruik

- Om te voorkomen dat dit product gaat roesten of het voedsel blijft plakken moet je de pan eerst inbranden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie die een beschermende laag vormt.
- Wrijf, om een gietijzeren pan in te branden, een kleine hoeveelheid olie op alle oppervlakken van de pan en verwarm de pan in de oven of op het fornuis tot max. 150°C (300°F) gedurende minstens een uur. Laat de pan afkoelen en veeg dan de overtollige olie weg. Herhaal deze behandeling drie keer als de pan nieuw is. Als hij eenmaal is ingebrand, hoeft je dit maar af en toe te doen.

Schoonmaken

- Maak de pan schoon na gebruik door hem met de hand in water te wassen met een borstel. Als je het kookgerei afwast terwijl het nog warm is, is het gemakkelijker schoon te maken. Veeg de pan zorgvuldig droog na het schoonmaken.
- Gebruik alleen heet water om schoon te maken. Gebruik geen afwasmiddel, want daardoor droogt het materiaal uit en wordt de noodzakelijke vetlaag verwijderd die nodig is voor gietijzeren oppervlakken.
- Vlekken van gekookt voedsel kan je verwijderen door wat zout in de pan te strooien en deze vervolgens schoon te vegen. Zout absorbeert overtollig vet, maar laat net genoeg vet over om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Als er roest of voedselvlekken ontstaan, of als het voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan je de pan schoonmaken met staalwol of een schuurpons en vervolgens opnieuw inbranden.
- Onbehandeld gietijzer kan corroderen als je er niet op de juiste manier mee omgaat. Daarom is het belangrijk om het kookgerei direct na het afwassen droog te vegen en regelmatig in te oliën.

Hoe te gebruiken

- Houd er rekening mee dat het materiaal van gietijzeren pannen reactief is en niet geschikt om in contact te komen met sterk zure voedingsmiddelen (bijv. citroenen en tomaten), omdat het voedsel kan verkleuren of een lichte metaalsmaak kan krijgen. De pan zelf kan ook verkleuren door zouten en zure voedingsmiddelen.
- Stel de pan niet bloot aan grote en plotselinge temperatuurschommelingen, bijvoorbeeld door koud water in de hete pan te gieten, want dan kan de bodem van de pan vervormen.

Onderhoudsinstructies voor geëmailleerd gietijzeren pannen

Schoonmaken

- Was het kookgerei na gebruik af met de hand. Gebruik warm water en afwasmiddel. Droog de pan zorgvuldig af na het schoonmaken.
- Gebruik geen staalwol of iets anders dat krassen op het oppervlak kan maken.

Hoe te gebruiken

- Stel het kookgerei niet bloot aan grote temperatuurschommelingen, bijvoorbeeld als je het rechtstreeks van de koelkast naar het fornuis verplaatst, omwille van het risico op barsten.
- Pas op dat je het kookgerei niet tegen een hard oppervlak slaat of laat vallen, want dan kan het kookgerei of het email breken.

Onderhoudsinstructies voor geëmailleerd stalenpannen

Schoonmaken

- Was het goed altijd met de hand na gebruik.
- Gebruik geen staalwol of iets anders dat krassen op het oppervlak kan maken.
- De bodem is lichtjes hol wanneer hij koud is, maar wordt vlakker wanneer je hem verwarmt. Laat het product altijd afkoelen voordat je het schoonmaakt. Hierdoor kan de bodem zijn vorm weer aannemen en voorkom je dat hij oneffen wordt door het gebruik.

Hoe te gebruiken

- Voorkom droogkoken, want de bodem trekt krom bij oververhitting.

Onderhoudsinstructies voor pannen van koolstofstaal

Voor het eerste gebruik

- Was het product met de hand af en droog het goed af voordat je het voor het eerst gebruikt. Restjes voorbehandelde voedselveilige olie helpen bij het inbranden.
- Om te voorkomen dat dit product gaat roesten of het voedsel blijft plakken moet je de pan eerst inbranden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie die een beschermende laag vormt. Je kan een koolstofstalen pan op elke kookzone of in de oven inbranden, wat jou het beste uitkomt. Volg de onderstaande instructies of een instructievideo op [IKEA.nl](https://www.ikea.nl).

Inbranden: tips en aanbevelingen

- Gebruik een plantaardige olie met een hoog rookpunt en een neutrale smaak, bijvoorbeeld druivenpitolie of zonnebloemolie.
- Bij het inbranden hoef je alleen het kookoppervlak en de binnenkant van de koekenpan in te smeren met olie. De buitenkant van de pan heeft af en toe een dun laagje olie nodig om hem corrosiebestendig te maken. Het handvat is gelakt en je hoeft het niet te oliën.
- Stem de grootte van de kookzone af op die van de pan voor de beste resultaten bij het inbranden van een koekenpan op een kookzone. Zo wordt de warmte gelijkmatig verdeeld tijdens langdurig gebruik en dit resulteert in een gelijkmatige inbrandlaag voor betere antiaanbakprestaties.
- Pas op dat je je handen niet verbrandt, want de koekenpan wordt erg heet tijdens het inbranden. We raden aan een keukentang te gebruiken om een stuk keukenpapier vast te houden wanneer je olie op een hete pan wrijft. Als je de pan in de oven inbrandt, laat hem dan volledig afkoelen voordat je hem eruit haalt.
- Wanneer je klaar bent met het inbranden, voeg je een klein beetje verse olie toe en geef je de pan een grondige poetsbeurt. Je kan er nu mee beginnen te koken. De inbrandlaag en de antiaanbakprestaties bouwen geleidelijk aan op. De pan wordt na gebruik nog donkerder van kleur en uiteindelijk helemaal zwart. Weet dat vet bakken nog steeds een must is in een koolstofstalen pan, hoewel er heel weinig nodig is in vergelijking met bijvoorbeeld een roestvrijstalen pan.

Inbranden op een kookzone

1. Giet een ruime hoeveelheid plantaardige olie in de koekenpan en wrijf de hele binnenkant in met een stuk keukenpapier. Stop niet met wrijven tot er zoveel olie door het keukenpapier geabsorbeerd is dat het ervan af druipt. Bewaar het papier met de olie voor later gebruik.

2. Zet de koekenpan op een kookzone die even groot is als de pan. Gebruik een middelhoge stand (6 van 10) en de koekenpan wordt nu langzaam heet en begint uiteindelijk een beetje te roken en donkerder van kleur te worden, wat normaal is en bij het proces hoort.
3. Ga ongeveer tien minuten door met inbranden. Wrijf het oppervlak om de twee minuten in met olie zodat alle delen van het oppervlak ermee bedekt zijn en om een gelijkmatige inbrandlaag op te bouwen. Gebruik een keukentang (om jezelf niet te verbranden aan de hete pan) en wrijf met het papier met de olie. Draai de pan ook af en toe rond voor een gelijkmatige verwarming. Je zal merken dat de olie iets indikt en wordt geabsorbeerd door de pan.
4. Haal de pan van het vuur, veeg de overtollige olie weg met droog keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Herhaal het inbrandproces nog eens tien minuten, maar breng deze keer slechts een dun laagje olie aan met behulp van een nieuw stuk keukenpapier. Het kan zijn dat de pan iets droger is en dat het papier blijft plakken. Voeg in dat geval gewoon iets meer olie toe zodat je om de twee minuten soepel op de pan kan wrijven.
6. Haal de pan van het vuur, veeg de overtollige olie weg met droog keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur. Probeer het deze keer echt te poetsen totdat het oppervlak er droog uit ziet.
7. Herhaal het inbrandproces nog een keer met een dun laagje olie, maar beperk het tot ongeveer zes minuten.
8. Haal de pan van het vuur, veeg de overtollige olie weg met droog keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.

Inbranden in een oven

1. Verwarm je oven voor op 200° (392°F).
2. Giet net genoeg plantaardige olie in de koekenpan en wrijf de hele binnenkant in met een stuk keukenpapier.
3. Zet de koekenpan ongeveer 30-40 minuten in de oven.
4. Laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur en veeg dan de overtollige olie weg.
5. Herhaal het proces en brand de pan nog een keer in.
6. Laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur en veeg dan de overtollige olie weg.

Onderhoud

- Maak de pan schoon na gebruik door hem met de hand in water te wassen met een borstel. Als je het kookgerei afwast terwijl het nog warm is, is het gemakkelijker schoon te maken. Als je wilt kan je voorzichtig een druppeltje afwasmiddel toevoegen. Houd er rekening mee dat het materiaal kan uitdrogen en de noodzakelijke vetlaag die nodig is voor koolstofstalen oppervlakken kan verdwijnen door te veel afwasmiddel.

- Vlekken van gekookt voedsel kan je verwijderen door wat zout in de pan te strooien en deze vervolgens schoon te vegen. Zout absorbeert overtollig vet, maar laat net genoeg vet over om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Als er roest of voedselvlekken ontstaan, of als het voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan je de pan schoonmaken met staalwol of een schuurspons en vervolgens opnieuw inbranden.
- Onbehandeld koolstofstaal kan corroderen als je er niet op de juiste manier mee omgaat. Daarom is het belangrijk om het kookgerei direct na het afwassen droog te vegen en regelmatig in te oliën.

Hoe te gebruiken

- Houd er rekening mee dat het materiaal van koolstofstalen pannen reactief is en niet geschikt om in contact te komen met sterk zure voedingsmiddelen (bijv. citroenen en tomaten), omdat het voedsel kan verkleuren of een lichte metaalsmaak kan krijgen. De pan zelf kan ook verkleuren door zouten en zure voedingsmiddelen.
- Stel de pan niet bloot aan grote en plotselinge temperatuurschommelingen, bijvoorbeeld door koud water in de hete pan te gieten, want dan kan de bodem van de pan vervormen.

Aanvullende onderhoudsinstructies voor kookgerei met houten onderdelen

Laat houten onderdelen zoals het handvat of de knop niet gedurende langere tijd in contact komen met water, weken of vochtig zijn. Daardoor kan het hout splijten. Behandel het hout met olie die is goedgekeurd voor contact met voedingsmiddelen, bijvoorbeeld plantaardige olie, om het te beschermen tegen vlekken en om de natuurlijke weerstand tegen vocht te verhogen. Olie het eenmaal, veeg overtollige olie weg en herhaal de behandeling 24 uur later.



We geven garantie bovenop de nationale regelgeving

Deze garantie uit deze brochure geeft je aanvullende garantie op je wettelijke rechten.

Zo bereik je ons als je hulp nodig hebt

Neem contact met ons op in de winkel bij jou in de buurt of kijk op [IKEA.nl/klantenservice](https://www.ikea.nl/klantenservice)

Bewaar het aankoopbewijs

Je aankoopbewijs is vereist om gebruik te maken van de garantie. Heb je vragen, opmerkingen of klachten, neem dan contact met ons op via [IKEA.nl/klantenservice](https://www.ikea.nl/klantenservice)

