



## Dit is een geëmailleerde pan

### U moet werken met houten of plastic spatels en lepels

*Het is aan u (de kok) of dat wij schoonmaakkosten / schade (vernieuwing) moeten gaan rekenen.*

**DUS LET OP !!!!!!!!!!!!!**

**GEEN MATERIAAL VAN IJZER OF ANDERE HARDE (METAAL)SOORTEN GEBRUIKEN.**

**NIET KRASSEN MET MESSEN, VORKEN OF ANDER KOOKGEREI.**

**NIET SCHOONMAKEN MET SCHUURMIDDELEN OF MET EEN STALEN PANNENSpons.**

Tips:

1. De installatie heeft drie zones....gebruik deze slim voor het bakken en warmhouden.
2. Het is handig en raadzaam om direct na het gebruik de nog warme pan schoon te schrapen, met de houten of plastic spatels en daarna na te wassen met warm water en poetspapier.
3. Schoonmaken met een **niet agressieve** vetoplosser zoals: afwasmiddel, Calgofix, enz.

LET OP!!!!!!!

**Indien de pan toch dusdanig is aangebrand.....** niet gaan schuren, maar vuil inleveren.

Mocht u toch een (eigen) andere mening hebben over het gebruik van onze pannen en deze zijn door uw toedoen gekrast, gebutst of enige andere vorm van beschadiging....

**Slopen....is kopen**

**PS.** Als extra service leveren wij 2 houten spatels mee, zodat u deze kunt gebruiken en na gebruik mag houden of kunt weggooien.

**DNN Zoetermeer**



Paellapan op gas (Ø 80 cm)