

MAKUS – Tips voor goed gebruik

The English version you can find below the Dutch version.

In dit document kun je lezen hoe je je inductieplaat mooi houdt. Voor MAKUS staat hoge kwaliteit van het product centraal. De MAKUS-inductieplaat heeft een keramische glasplaat van het merk SCHOTT CERAN®, een Duitse gerenommeerde glasfabrikant. Het is niet ingewikkeld om de inductieplaat goed te onderhouden. Kleine en grote kookongelukken kunnen gemakkelijk meteen worden schoongemaakt. We geven tips over de volgende drie onderwerpen:

1. Geschikte pannen
2. Schoonmaaktips
3. Voorkomen van krassen

1. Geschikte pannen

Een pan is geschikt voor inductie als deze magnetisch is én een platte bodem heeft. Dat de pan magnetisch is, is belangrijk voor het werkingsmechanisme van de inductieplaat dat berust op de overdracht van elektronen. Een platte bodem is van belang omdat door het contactoppervlak tussen de pan en de inductieplaat elektronen worden doorgegeven die uiteindelijk zorgen voor het verhitten van de pan.

Je kunt checken of je pan magnetisch is door er een magneetje tegenaan te houden: als de magneet blijft plakken is de pan magnetisch. Of de pan een platte onderkant heeft kun je op het oog checken. Ook merk je het snel genoeg als de pan niet goed warm wordt tijdens het koken op je inductieplaat.

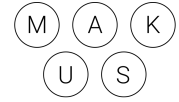
2. Schoonmaaktips

De MAKUS-inductiekookplaat is gelukkig een stuk makkelijker schoonhouden dan een gasfornuis. Om 'm zo goed als nieuw te houden is het van belang vlekken gelijk te verwijderen en een getest schoonmaakmiddel te gebruiken.

Sommige voedingsmiddelen of producten dienen direct te worden verwijderd als ze op de kookplaat terecht komen. Je leest verderop om welke situaties dat gaat. Verwijder overig voedsel of ingrediënten die tijdens het koken op de kookplaat terecht komen gelijk na het koken. Gebruik hiervoor indien nodig de metalen schraper die bij het product is geleverd. Breng als de kookplaat is afgekoeld enkele druppels van een door SCHOTT CERAN® goedgekeurd schoonmaakmiddel op de plaat aan. Wrijf de plek vervolgens schoon met een zachte vaatdoek. Haal er nog een keer een doekje over met schoon water en wrijf het oppervlak vervolgens droog.

Een aantal schoonmaakmiddelen zijn getest en goedgekeurd door SCHOTT CERAN®. Ze zijn getest op het verwijderen van vet, voedsel, citroen/waterdruppels en metallic reflecterende lagen. Je kunt ze vinden op hun website: www.schott-ceran.com/english/service/care.html. We zijn bezig met een eigen duurzame MAKUS-variant, maar die is er nog niet.

Ongelukken tijdens het koken gebeuren altijd. Hieronder volgen een aantal type ongelukken waarbij het handig is (extra) adequaat te reageren om te voorkomen dat er blijvende vlekken worden gevormd.



- Ingebrande zuren

Zorg dat je pannen droog zijn aan de buitenkant en onderkant. Als er toch vlekken komen door het inbranden van een zure vloeistof, dan kunnen ze worden verwijderd met een goedgekeurd schoonmaakmiddel.

- Shiny olielaag 'iridescent layer'

Deze kunnen ontstaan door gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen. Deze vlekken moet je zo snel mogelijk verwijderen met een goedgekeurd schoonmaakmiddel. Als ze namelijk een paar keer inbranden tijdens het koken worden ze steeds moeilijker te verwijderen.

- Ingebrande suiker

Suiker karamelliseert bij een temperatuur van ongeveer 110 graden Celcius. Op een hete inductieplaat reageert de suiker met het keramische glas. Het is dus van belang de suiker zo snel mogelijk te verwijderen om het inbranden ervan te voorkomen. Je kunt hiervoor de metalen schraper gebruiken die bij de MAKUS-inductieplaat is geleverd. Als de suiker inbrandt kunnen er kleine kuiltjes ontstaan, deze hebben geen effect op de functionaliteit van de inductieplaat.

- Gesmolten aluminium en plasticfolie

Verwijder folie gelijk van de hete inductieplaat met de metalen schaper die bij de inductieplaat is geleverd. Zo voorkom je dat het smelt op de inductieplaat. Zodra het is gesmolten op de inductieplaat is het niet meer te verwijderen. Het heeft geen impact op de functionaliteit en stabiliteit.

- Vlekjes met een metallic shine

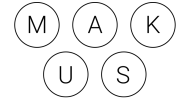
Kookgerei met een aluminium of koperen bodem kunnen een residu achterlaten. Het residu kan vlekjes geven met een metallic-achtige shine. In de meeste gevallen kunnen deze vlekjes worden verwijderd met een goedgekeurd schoonmaakmiddel.

3. Voorkomen van krassen

SCHOTT CERAN® is tot op zekere hoogte krasbestendig. Bij onzorgvuldig handelen kunnen er toch krassen ontstaan. Enkele tips om krassen te voorkomen:

- Gebruik geschikte potten en pannen
- Houdt zowel de kookplaat als de onder- en zijkant van pannen droog schoon
- Gebruik geen schuurspons
- Gebruik geen corrosieve sprays zoals ovensprays en vlekverwijderaars
- Behandel de MAKUS-inductieplaat niet als aanrecht.

We hopen je hiermee goed te hebben geïnformeerd. Mocht je toch nog vragen hebben, dan kun je een mail sturen naar: info@makuskitchen.com.



MAKUS – Tips for good use

MAKUS always looks for partners that can offer the highest quality. For the glass-ceramic, we choose for the SCHOTT CERAN®. Because their induction glass-ceramic is top quality. The glass-ceramic of SCHOTT CERAN® is easy to maintain. Major and minor incidents while cooking can be cleaned up immediately. In this folder we give you some tips and tricks how to keep your MAKUS induction in an ultimate state. We will elaborate on the following topics:

1. Suitable pans
2. Cleaning tips
3. How not to scratch it

1. Suitable pans

There are two criteria for pans to be suitable for induction cooking:

1) The pan has to be magnetic

Magnetism is needed for the transfer of electrons and thereby the transfer of heat. Whether your pan is magnetic you can check by holding a magnet to the bottom. If the magnet is attracted to your pan, your pan is magnetic.

2) The bottom of the pan needs to be flat

When a pan is heated on gas many times, it can happen that the bottom has become concave. When this has happened the contact of the pan with the induction plate will not be optimal anymore and the transfer of heat will be limited. You can check it by looking at the bottom of the pan or you will experience it during cooking if the food in the pan is not getting warm as fast as it should.

Preferred material & ideal thickness

- Stainless steel with sandwich bottom: 4-6 mm
- Enameled steel: 2-3mm

2. Cleaning tips

Start with removing any burnt-on or spilled food from your cooktop panel with a suitable metal scraper, like the one MAKUS offered you. Once the cooktop has cooled down, apply a few drops of an approved and suitable cleaner and wipe with a paper towel or clean soft cloth. Rinse well with clear water and wipe the cooktop surface dry. SCHOTT CERAN®, has tested and approved different cleaning agents on the remove of grease, foods, lime or water spots and metallic reflecting layers. You can find a detailed overview at www.schott-ceran.com/english/service/care.html

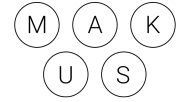
Accidents can happen, how to handle?

- Burned-in lime specks

Only use dry cookware on the glass-ceramic. Lime specks can generally be removed with a suitable cleaning agent.

- Iridescent layers

Iridescent layers result from the use of an unsuitable cleaning agent. They should be removed as quickly as possible with a cleaner that is suited for use with SCHOTT CERAN®. Once it has burned in several times, it can hardly be removed.



- Sugar chipping

Sugar caramelizes at approx. 110 degrees Celsius. On the hot cooktop the sugar reacts with the glass-ceramic. Remove the (hot) sugar immediately from the hot cooktop with a suitable metal cleaning scraper to ensure that it does not leave behind any surface defects. Defects cannot be removed! A surface defect has no impact on functionality and stability.

- Melted aluminium foil and plastic

Remove the melted aluminum and plastic foil immediately from the hot cooktop with a suitable metal cleaning scraper to ensure that it does not melt onto the cooktop. Once it is melted, it cannot be removed! It has no impact on functionality and stability.

- Spots with a metallic shine

What should I pay attention to? Cookware with aluminum or copper bottoms can leave behind residue. It can generally be removed with a suitable cleaning agent. Once it has burned in several times, it can hardly be removed.

3. How not to scratch it

SCHOTT CERAN® is scratch resistant to a certain level but scratches can occur during careless handling. Our tips on how to prevent scratches:

- Use suitable pots and pans.
- Always keep pots and cooktop clean.
- Do not use abrasive sponges or scourers of any type.
- Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used either.
- Don't treat the cooktop like a kitchen counter.

We hope to have informed you well. If you have any questions, feel free to send a mail to: info@makuskitchen.com.