



miso

MISOCOOKWARE.COM



Tillykke med din nye Miso Cookware Diamond Dust keramisk non-stick stegepande

- En investering både du og dit køkken bliver glade for.



Jeg har prøvet mange stegepander gennem årene, men det er uden tvivl den bedste pande jeg har prøvet.. Et must-have i ethvert køkken

Louise F., København

TIP:

Før du anvender din stegepande første gang, skal du sørge for at følge nedenstående trin:

1. Rengør grundigt i varmt vand og sæbe med en blød svamp
2. Sæt den gerne direkte i opvaskemaskinen
3. Tør den grundigt af med køkkenrulle

Nu er din Miso Cookware Diamond Dust stegepande klar til brug.

Få det bedste ud af din non-stick belægning

TIP:

- 1. Brug lidt olie.** Smør et tyndt lag madlavningsolie rundt i panden med en klud eller køkkenrulle. Sæt panden i ovnen i 30 min ved 220 grader. Tag panden ud og lad den køle ned. Pas på, panden er varm. Gentag gerne denne proces et par gange inden brug. Denne simple øvelse baner vejen for en endnu bedre non-stick oplevelse.
- 2. Brug lavere temperaturer.** Din Miso Cookware stegepande er en konstruktion skabt til at performe, designet til at absorbere og fordele varme langt mere effektivt end almindelige stegepander. Derfor anbefaler vi, at du skruer ned for varmen og oplever magien ved at lave mad med lavere temperaturer.
- 3. Vær tålmodig.** Når du tilbereder vanskelige råvarer som fx æg, er tålmodighed dit hemmelige våben. Brug en lav temperatur, lad ægget blive perfekt stegt uden at røre ved det. Husk, hvis ægget ikke slipper, er det ofte et tegn på, at du ikke har påført nok fedtstof, eller at du bare skal vente lidt længere til den er stegt perfekt, og frigøres let fra panden.

Med disse tips i ærmet, er du klar til at mestre din Miso Cookware Diamond Dust keramisk non-stick pande, og skabe kulinariske mesterværker.





Vigtig information om din nye stegepande

- 1. Husk at rengøre stegepanden ordentligt.** Din Miso Cookware stegepande bliver bedre med tiden, hvis du passer godt på den. Husk derfor altid at gøre stegepanden ordentligt ren efter brug. Hvis du ikke gør den ordentlig ren vil der hurtigt komme aflejringer af gamle madrester eller fedtsstof, hvilket vil formindske non-stick evnen markant.
- 2. Buler op i bunden.** Stegepanden er opbygget i rustfrit stål og kvalitets aluminium. Dette er materialer, som vil bevæge sig under høje temperaturer. Derfor vil din nye Miso stegepande bule op i bunden, når den er kold. Så snart stegepanden bliver opvarmet, vil dette blive korrigeret, og panden vil flade ud.
- 3. Lad den køle af.** Det er altid en god ide at lade stegepanden køle af inden på hælder koldt vand på. Dette kan medføre at stegepanden "slår sig", og bliver skæv. Hvis den afkøles forhindres dette.
- 4. Brug lavere varme end normalt.** Denne stegepande er udviklet til at absorbere og fordele varmen hurtigere end din normale stegepande. Det betyder også, at du måske skal tilpasse måden du laver mad på, for at undgå at maden brænder på. Miso Cookware stegepanden er super effektiv til at fordele varmen, hvorfor vi anbefaler at du laver mad på én grad lavere end du normalt ville.
- 5. Undgå skarpe knive.** Miso Cookware stegepander tåler metalredskaber fx metalpalet og spatler, men undgå at bruge skarpe knive direkte ned i non-stick belægningen, da dette potentielt vil skade belægningen.
- 6. Brug opvaskemaskinen.** Stegepanden er skabt til opvaskemaskinen, hvilket gør rengøringen hurtig og problemfri. Dog skal du altid sikre dig, at der ikke er bevægelige dele i opvaskemaskinen, som kan beskadige stegepanden.
- 7. Kan gå i ovnen - op til 300 grader.** Miso Cookware stegepande er ovnsikker helt op til 300 grader. Der er mere end hvad langt de fleste ovne i husholdningen kan klare, men vær opmærksom på at håndtaget er varmt. Pas på dine hænder.
- 8. Undgå overophedning.** Overophedning kan ødelægge non-stick belægningen. Undgå derfor at opvarme den tomme stegepande på fuld blus.

COOK
WITH
CONFIDENCE
WITH
MISO

COOK
WITH
CONFIDENCE
WITH
MISO

miso

MISOCOOKWARE.COM