

TIPS & TRICKS GREENGRILL



De meeste CADAC kookoppervlakken zijn voorzien van GreenGrill coating. Deze keramische coating is volledig PFOA-vrij en bevat daarom geen giftige stoffen. GreenGrill staat garant voor gezonder koken!

VOORBEREIDING

1. Vóór het eerste gebruik kunt u het kookoppervlak inbranden. Zo ontstaat er een dun beschermlaagje waardoor het voedsel tijdens de bereiding minder aanbakt. Wrijf het kookoppervlak in met wat olie en plaats op matig vuur gedurende 2 tot 3 minuten.
2. Laat het kookoppervlak vervolgens afkoelen en was af met een sopje.
3. Je CADAC kookoppervlak is klaar voor gebruik!

GEBRUIK

1. Breng met wat keukenpapier of kwastje een dun laagje zonnebloemolie aan voordat je het kookoppervlak op de hittebron plaatst. Zorg ervoor dat je alle delen ingevelt hebt, dus bij een BBQ rooster ook de opstaande randjes. Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de hittebron staan.
2. Let op: GreenGrill coating geleidt de warmte

beter dan producten met een gewone (PTFE) anti-aanbaklaag. Wij raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.

Tip: Laat vlees of vis eerst op kamertemperatuur komen voordat je gaat bakken. Het blijft dan minder snel plakken aan het kookoppervlak.

Tip: Wij raden aan om te bakken in zonnebloemolie of arachideolie vanwege het hoge verbrandingspunt. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten kunnen kleven aan de pan of kunnen verbranden.

Tip: Gebruik altijd siliconen en/of houten keukengerei zodat de GreenGrill coating niet beschadigt. Gebruik nooit metalen keukengerei, dit kan de coating beschadigen.

SCHOONMAKEN

1. Laat het kookoppervlak altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt. Extreme temperatuur veranderingen kunnen vervorming van het kookoppervlak veroorzaken.
2. De GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Een warm sopje met een zachte afwasborstel of spons is voldoende voor het reinigen van de kookoppervlakken. Vermijd hierbij schuursponsjes of staalwol.
3. Bij hardnekkige vlekken of resten kun je het kookoppervlak een nacht laten weken in heet water met afwasmiddel of giet een laaie azijn in de paella pan of de chef pan. Verhit de pan licht, de azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet in het geheel verdampen. Giet de azijn uit de pan, maak de pan schoon met een sopje en de pan is weer zo goed als nieuw. Let op: azijn verwarmen kan een vervelende geur geven.
4. Droog af met een zachte doek en je bent klaar!

Het kan gebeuren dat een kookoppervlak niet goed is schoongemaakt na een vorig gebruik. Als er eiwitten uit voedsel zijn achtergebleven kunnen deze zich hechten aan de coating, wat tot bruine vlekjes kan leiden. Op deze plekken kunnen ingrediënten blijven plakken aan het kookoppervlak omdat de coating niet meer bereikt wordt. Zorg dat deze aanslag goed verwijderd wordt voor gebruik.

ONDERHOUD

1. Wij raden aan om na het schoonmaken van het kookoppervlak een paar druppels olie aan te brengen en uit te smeren over het oppervlak met wat keukenpapier. De olie sluit het oppervlak af van de buitenlucht en vocht en zorgt ervoor dat het voedsel niet inbrandt.
2. Gebruik de opberggas om beschadiging te voorkomen.



Kijk op onze website voor meer informatie:
[cadacinternational.com](https://www.cadacinternational.com)



TIPS & TRICKS

GREENGRILL



Most of the CADAC cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free and therefore contains no toxic substances. GreenGrill guarantees healthier cooking!

PREPARATION

1. Before using the cooking surface for the first time, you can season it to give the cooking surface a thin protective layer that prevents food from sticking. Grease it lightly with some (sunflower) oil on the surface and then place over medium heat for 2 - 3 minutes.
2. When it cools, wash the pan and rinse clean.
3. It's ready to go!

USE

1. Apply a thin layer of sunflower oil with some kitchen paper towel or a brush before placing the cooking surface on the heat source. Make sure you have greased all parts, so with a BBQ grid the raised edges as well. Never leave the cooking surface on the heat source without oil.

2. Note: GreenGrill coating conducts heat better than products with a regular (PTFE) non-stick coating. We therefore recommend using only 75% of the power of what you are used to.

Tip: Bring meat or fish to room temperature before frying. This will prevent sticking to the cooking surface.

Tip: We recommend frying in sunflower oil or Rapeseed Oil because of the high burning point. Olive oil can have a relatively low burning point, which can cause the ingredients to stick to the pan or burn. We therefore do not recommend using olive oil.

Tip: Always use silicone and/or wooden utensils so that the GreenGrill coating is not damaged. Never use metal utensils as this can damage the coating.

CLEANING

1. Let the cooking surface cool down before cleaning. Extreme temperature changes can cause deformation of the cooking surface.
2. The GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm soapy water with a soft sponge is sufficient for cleaning the cooking surfaces with GreenGrill coating. Avoid scouring pads or steel wool.
3. For stubborn stains or residues, you can try soaking overnight in hot soapy water or use the 'vinegar method' for the paella pan or chef pan: pour a layer of vinegar into the pan and heat the pan slightly. The vinegar does not have to boil and should certainly not evaporate completely. Pour the vinegar out of the pan, clean the pan with soapy water and the pan is as good as new. Note: heating vinegar can give off an unpleasant smell.
4. Dry with a soft cloth and you're done!

If the cooking surface has food particles remaining from a previous use they can adhere to the coating, which can lead to brown spots. In these places, ingredients can stick to the cooking surface because the coating is no longer reached. Make sure that these spots are properly removed before use.

MAINTENANCE

1. We recommend to add a little oil to the cooking surface after cleaning and spread it with some kitchen paper. The oil seals the surface from the outside air and moisture. It also ensures that the food does not burn into the surface.
2. The storage bag prevents damage to the GreenGrill coating.

Check our website for more information:
cadacinternational.com



TIPS & TRICKS GREENGRILL



Die meisten CADAC-Kochflächen sind mit einer GreenGrill-Beschichtung versehen. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei und enthält daher keine giftigen Substanzen. GreenGrill bedeutet gesünderes Kochen!

VORBEREITUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch kann die Kochfläche eingebrannt werden. Durch das Einbrennen wird die Oberfläche mit einer dünnen Schutzschicht versehen, so dass die Speisen beim Garen nicht anhaften. Es ist nicht notwendig, aber empfehlenswert und sehr einfach: Die Kochfläche mit etwas Öl einreiben und für 2 bis 3 Minuten auf mittlere Hitze einbrennen.
2. Dann abkühlen lassen und mit etwas Spülmittel abwaschen.
3. Die CADAC-Kochfläche ist einsatzbereit!

VERWENDUNG

1. Verwende Küchenpapier oder einen Pinsel, um eine dünne Schicht Sonnenblumenöl aufzutragen, bevor die Kochfläche genutzt wird. Lasse die Kochfläche nie ohne Öl auf dem Grill liegen.

2. Hinweis: Die GreenGrill-Beschichtung leitet die Wärme besser als Produkte mit gewöhnlichem (PTFE) Antihafbeschichtung. Wir empfehlen daher, nur 75 % der gewohnten Leistung zu verwenden.

Tipp: Lasse Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur kommen. Es bleibt dann weniger an der Kochfläche haften.

Tipp: Wir empfehlen das Garen in Sonnenblumen- oder Erdnussöl, da diese einen hohen Brennpunkt haben. Olivenöl kann einen relativ niedrigen Brennpunkt haben, was dazu führen kann, dass die Zutaten in der Pfanne kleben bleiben oder verbrennen. Wir empfehlen daher nicht, in dieser Art von Olivenöl zu kochen.

Tipp: Verwende immer Silikon- und/oder Holzutensilien, um die GreenGrill-Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwende niemals Metallutensilien, dies kann die Beschichtung beschädigen.

REINIGUNG

1. Lasse die Kochfläche vor der Reinigung immer abkühlen. Extreme Temperaturänderungen können zu Verformungen der Kochfläche führen.
2. Die GreenGrill-Keramikbeschichtung ist "Easy Clean" und daher leicht zu reinigen. Warme Seifenlauge mit einer weichen Spülbürste oder ein Schwamm ist ausreichend, um die mit GreenGrill-beschichteten Kochflächen zu reinigen. Vermeide Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
3. Bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen kann die Oberfläche über Nacht in heißem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel eingeweicht oder die Essigmethode für die Paellapfanne oder Chefpfanne angewendet werden: Gebe eine kleine Menge Essig in die Pfanne und erhitze sie leicht. Der Essig muss nicht kochen und sollte auch nicht vollständig verdampfen. Gieße den Essig aus der Pfanne und reinige sie mit Seifenwasser. Die Pfanne ist so gut wie neu. Hinweis: Beim Erhitzen von Essig kann ein unangenehmer Geruch entstehen.
4. Mit einem weichen Tuch abtrocknen und fertig!

Es kann vorkommen, dass eine Kochfläche nach einem vorherigen Gebrauch nicht richtig gereinigt wurde. Wenn Proteine aus Lebensmitteln zurückgeblieben sind, können sie an der Beschichtung haften und braune Flecken verursachen. An diesen Stellen können Zutaten an der Kochfläche haften, weil die Beschichtung nicht mehr erreicht werden kann. Achte darauf, diese Ablagerungen vor der Verwendung zu entfernen.

WARTUNG

1. Nach der Reinigung der Kochfläche empfehlen wir, ein paar Tropfen Öl aufzutragen. Verteile es

mit etwas Küchenpapier auf der Oberfläche. Das Öl versiegelt die Oberfläche von der Außenluft und Feuchtigkeit ab und sorgt dafür, dass das Essen nicht einbrennt.

2. Die Aufbewahrungstasche sorgt dafür, dass die GreenGrill-Beschichtung nicht beschädigt wird.



Weitere Informationen findest du auf:
cadacinternational.com



TIPS & TRICKS GREENGRILL



La plupart des surfaces de cuisson CADAC sont recouvertes du revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est totalement exempt de PFOA et ne contient donc aucune substance toxique. GreenGrill garantit ainsi une cuisine plus saine !

PREPARATION

1. Avant la première utilisation, vous pouvez préchauffer la surface de cuisson, un procédé également appelé assaisonnement. Le préchauffage consiste à revêtir la poêle ou la grille d'une fine couche protectrice afin que les aliments ne collent pas pendant la cuisson. Cette étape n'est pas nécessaire mais recommandée et très simple : frottez la surface de cuisson avec un peu d'huile et chauffez-la à feu moyen pendant 2 à 3 minutes.
2. Laissez ensuite refroidir et lavez avec un peu de produit à vaisselle.
3. Votre surface de cuisson CADAC est prête à l'emploi !

UTILISATION

1. Ne placez jamais la surface de cuisson sur la source de chaleur sans l'avoir préalablement enduite d'une fine couche d'huile de tournesol à l'aide d'un papier absorbant ou d'un pinceau. Assurez-vous d'avoir

graissé toutes les parties émaillées en particulier dans le cas d'une grille BBQ.

2. Remarque : le revêtement GreenGrill répartit mieux la chaleur que les produits recouverts d'un revêtement antiadhésif normal (PTFE). Nous vous recommandons donc de n'utiliser que 75 % de la puissance de cuisson à laquelle vous êtes habitué.

Conseil : laissez la viande ou le poisson atteindre la température ambiante avant de les cuire. Ils adhéreront moins à la surface de cuisson.

Conseil : Nous recommandons une cuisson avec de l'huile de tournesol ou d'arachide en raison de leur point de fumée élevé. Certaines huiles d'olive peuvent avoir un point de fumée relativement bas, ce qui peut amener les ingrédients à adhérer au plat ou à brûler. Nous ne recommandons donc pas de cuisiner avec ce type d'huile d'olive. N'oubliez pas de vérifier le point de fumée de l'huile que vous utilisez.

Conseil : Utilisez toujours des ustensiles en silicone ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, cela endommagerait le revêtement.

NETTOYAGE

1. Laissez toujours refroidir la surface de cuisson avant de la nettoyer. Les changements extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
2. Le revêtement GreenGrill est facile à nettoyer grâce au système « Easy Clean ». De l'eau chaude savonneuse et une brosse à vaisselle douce ou une éponge suffisent pour nettoyer les surfaces de cuisson avec revêtement GreenGrill. Évitez toutefois d'utiliser les tampons à récurer ou en laine d'acier.
3. Pour les taches ou résidus tenaces, vous faire tremper le plat toute la nuit dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, ou utiliser la méthode au vinaigre pour le plat à paella ou le Chef pan : versez un peu de vinaigre dans le plat et faites-le chauffer légèrement. Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le vinaigre et il ne doit certainement pas s'évaporer complètement. Versez le vinaigre hors du plat, nettoyez-le avec de l'eau savonneuse et le plat est comme neuf. Remarque : le vinaigre chauffé peut répandre une odeur désagréable.
4. Séchez avec un chiffon doux et le tour est joué !

Il peut arriver qu'une surface de cuisson n'ait pas été correctement nettoyée après une utilisation précédente. Si des résidus de protéines sont laissés par des aliments, ceux-ci peuvent adhérer au revêtement et provoquer des taches brunes. À ces endroits, les ingrédients peuvent adhérer à la surface de cuisson parce qu'ils ne sont plus en contact avec le revêtement. Veillez donc à bien éliminer ces dépôts avant toute utilisation.

Plus d'informations :
cadacinternational.com

ENTRETIEN

1. Après avoir nettoyé la surface de cuisson, il est recommandé d'appliquer quelques gouttes d'huile et de l'étaler sur la surface à l'aide d'un papier absorbant. L'huile isole la surface de l'air extérieur et de l'humidité et empêche les aliments de brûler.
2. La housse de rangement permet de ne pas endommager le revêtement GreenGrill.

