

HET MATERIAAL VAN UW KOOKGEREI:



DE BASIS



Kookgerei is waar het om draait in elke keuken. U gebruikt het dagelijks, dus zoekt u een product dat niet alleen doelmatig is, maar ook sterk en gemakkelijk te onderhouden. Het is van belang allereerst naar het materiaal te kijken, dat bepaalt welke pan voor u de juiste is.

ROESTVRIJ STAAL

PERFECT VOOR: Stoven, sauteren, bakken en sauzen bereiden.

VOORS

- Ongelooflijk sterk
- Lage prijs
- Niet reactief en dus veelzijdig

TEGENS

- Slechte warmtegeleiding
- Kan niet gereinigd worden met schuurmiddelen
- Oppervlak niet krasbestendig



ALUMINIUM

PERFECT VOOR: Bakken en braden.

VOORS

- Sublieme warmtegeleiding
- Roestbestendig
- Lage prijs en licht

TEGENS

- Reageert met zuur
- Meestal niet geschikt voor inductiekoken
- Kan vervormen bij grote hitte



GIETIJZER

PERFECT VOOR: Bakken en aanbraden van vlees, bakken in de pan én in de oven, en stoven.

VOORS

- Houdt warmte lang vast
- Anti-aanbak als pan is ingebrand
- Ongelooflijk sterk en niet duur

TEGENS

- Zwaar
- Roest als pan niet goed is ingebrand
- Reageert met zuur



ANTI-AANBAK

PERFECT VOOR: Bakken en braden van delicate eetwaren zoals eieren en vis.

VOORS

- Gegarandeerd gelijkmatige bereiding
- Eenvoudig af te wassen en schoon te vegen
- Heeft niet of nauwelijks olie nodig

TEGENS

- Metalen keukengerei kan anti-aanbaklaag beschadigen
- Niet bestand tegen extreem hoge temperaturen
- Gaat minder lang mee dan andere materialen



KOPER

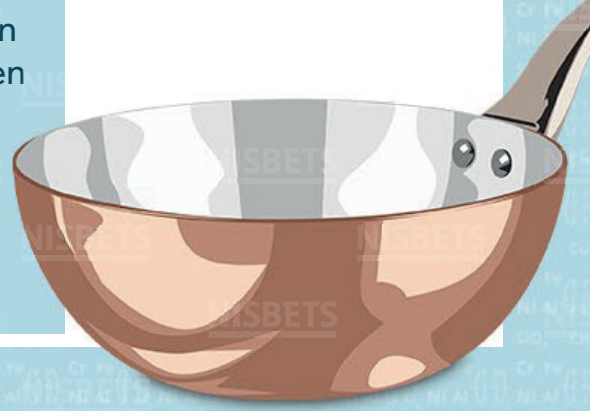
PERFECT VOOR: Koken, stomen, sauteren en stoven.

VOORS

- De beste warmtegeleider
- Geen hotspots
- Professioneel uiterlijk

TEGENS

- Moet gepoetst worden om de glans te bewaren
- Duur
- Niet geschikt voor inductiekoken



GEËMAILLEERD GIETIJZER

PERFECT VOOR: Koken, stomen, sauteren en stoven.

VOORS

- Inbranden niet nodig
- Uitstekende warmtegeleiding en warmteretentie
- Sterk en hittebestendig

TEGENS

- Duurder dan gewoon gietijzer
- Geen anti-aanbaklaag
- Erg zwaar

