

COOK & BAKER
PREMIUM



COOK & BAKER
PREMIUM



Cook&Baker har udviklet denne flotte serie af kobberprodukter med 3-PLY konstruktion. Den specielle kombination af stål, aluminium og kobber sikrer uovertrufne madlavningsegenskaber. Kobber leder varme fantastisk hurtigt og jævnt, så stegning og kogning kan kontrolleres præcist.

Cook&Bakers kobberserie virker på alle varmekilder – også induktion.

TIPS TIL BRUG

Ved brug af gas bør flammen justeres, så den ikke når længere end grydens kant. Metalliske håndtag, sider og låg kan blive varme under brug. Derfor anbefales brug af grydelapper ved håndtering. Opbevar ikke syreholdige eller saltede fødevarer i længere tid i gryderne. Opvarm pande på medium varme. Smid nogle dråber vand på den varme pande.

RENGØRING

Husk at lade køkkentøjet køle af før rengøring. Kobberkøkkentøj er professionelt værktøj der skal rengøres i hånden og aftørres med et blødt viskestykke. Undgå at bruge grove grydesvampe, spidse genstande eller stærke opløsningsmidler. Med tiden vil kobberet udvikle en flot patina. Hvis du ønsker at ydersiden skal se helt ny og flot ud, kan du benytte kobberpudsemiddel.

TRI-PLY konstruktion



• Stål



• Aluminium



• Kobber

