

DE BESTE KERAMISCHE BAKPAN



Bij onze pannen met een Ceraforce® keramische antikleeflaag hechten suikers, gluten en eiwitten amper. Zo kan je ook magere ingrediënten met weinig vetstof bakken. Zorgeloos zonder plakken en toch krokant. Een antikleefpan is gevoeliger voor slijtage en voor oververhitting dan een roestvrijstalen exemplaar. Daarom zet je ze best in voor ingrediënten die minder hoge temperaturen nodig hebben.

Lekker bakken met minder vetstof

Via de Sol-Gelmethode werd een laag met siliciumdeeltjes stevig op onze degelijke pan gebakken. Deze Ceraforce® keramische antikleeflaag bestaat uit miljoenen microscopische piekjes die het contactoppervlak met de ingrediënten verminderen en zo goede antikleefeigenschappen garanderen. Dankzij deze technologie heb je gemiddeld maar half zoveel vetstof nodig als bij een roestvrijstalen bakpan.





KORSTEN IN DEZE ANTIKLEEFPAN? JA, DAT KAN!

Onze duurzame Ceraforce® antikleeflaag is ideaal voor het bakken van vlees en gepaneerde producten en voor het krokant en goudbruin bakken van groenten. Zelfs met weinig vetstof. Al mag je niet dezelfde antikleefeigenschappen verwachten als bij de traditionele [PTFE-coating](#).

BETER BESTAND TEGEN KRASSEN

Wat een keramische antikleeflaag absoluut voor heeft op een traditionele is dat ze krasvaster is. Toch raden we je aan om enkel keukentools van silicone of hout te gebruiken bij het bakken. En om panbeschermers te gebruiken als je je pannen stapelt. Hierdoor verleng je hun leven aanzienlijk.



Gezonde keuze

Het produceren van deze innovatieve keramische laag gebeurt zonder PTFE en PFOA. Hierdoor ben je zeker dat er bij het bakken op (te) hoge temperaturen geen schadelijke gassen vrijkomen.

Controle over de temperatuur

Een te hoge temperatuur is sowieso niet gewenst tijdens het bakken. Ook niet bij een keramische antikleeflaag. Bij oververhitting, meer dan 230 C°, wordt de antikleeflaag onherroepelijk beschadigd. Hou je fornuis dus altijd goed in de gaten.

VOOR ALLE FORNUIZEN ÉN DE OVEN

Alle Demeyere Ceraforce® keramische bakpannen zijn geschikt voor alle types fornuizen, inclusief inductie. Ze kunnen ook probleemloos in de oven, zolang je de grill niet opzet. Die hitte is nefast voor de antikleeflaag.

Kortom ...

Een bakpan met een keramische coating is de beste keuze als je zonder plakken wil bakken met minder vetstof en toch een krokant resultaat. Voorwaarde: onderhoud je pan met de nodige zorg en voorzichtigheid.