

# DE BESTE PTFE-BAKPAN



Duraslide® behoort tot de nieuwste generatie traditionele PTFE-antikleeflagen. Dankzij deze technologie bak je zorgeloos delicate vis en gepaneerde producten. De speciale antikleeflaag voorkomt dat suikers, gluten en eiwitten zich hechten aan het oppervlak. Zo laten ook magere ingrediënten zich bakken met heel weinig vetstof. Een antikleefpan is wel gevoeliger voor slijtage dan een roestvrijstalen exemplaar en bakt wat minder krokant.



## Heerlijk bakken met een minimum aan vetstof

Een pan met PTFE-antikleeflaag heeft aan heel weinig vetstof genoeg voor een optimaal resultaat, gemiddeld de helft van een keramische **antikleefpan**. Dat komt omdat een pan met coating olie, water en voedingsstoffen afstoot.

Onze hoogkwalitatieve [Duraslide® antikleeflaag](#) bestaat uit 3 PTFE-lagen met een keramische versterking om ze extra slijtvast te maken. Met Duraslide Titanium® haal je onze 5-lagige topper in huis: een basislaag van titaniumplasma plus een speciale beschermingslaag plus 3 lagen PTFE.

## Weinig bakervaring? Wees gerust, niets plakt

De Duraslide® antikleeftechnologie is ideaal als je moeiteloos wil bakken zonder plakken. Ook wie een beginner is in de keuken kan hiermee zonder stress aan de slag.

## EENVOUDIG ONDERHOUD

Het is eigen aan PTFE dat ingrediënten zich niet kunnen hechten aan de laag. Dat maakt dat zo'n antikleefpan heel makkelijk te onderhouden is. Je wast ze in een handomdraai af met een beetje zeep. Let wel op voor krassen. PTFE is er gevoeliger voor dan roestvrij staal. Gebruik dus enkel houten of siliconen keukentools bij het bakken.

## GESCHIKT VOOR ALLE FORNUIZEN ÉN DE OVEN

Alle Demeyere bakpannen met Duraslide® antikleeflaag kan je gebruiken op alle types fornuizen, inclusief inductie. Je kan PTFE-bakpannen zelfs veilig in de oven zetten, zolang je de grill maar niet aan zet of de oventemperatuur boven de 230°C laat stijgen.

## JUISTE ZORG, LANGERE LEVENSDUUR

Start telkens met een goed ontvette bakpan. Was ze bij voorkeur met de hand af in een sopje. De vaatwasser is geen garantie voor een vetvrije pan, en erger: de agressieve detergents kunnen haar zelfs beschadigen ...

Gebruik ook de juiste vetstof bij een PTFE antikleeflaag. Bij voorkeur een neutrale olie die bestand is tegen hoge temperaturen: arachideolie, maïsolie of een speciaal samengestelde olie voor warme bereidingen. Olijfolie is geen goed plan aangezien die verbrandt vanaf een temperatuur van 150°C. Boter, geklaarde boter (ghee) of boterolie kunnen wel.

## Kortom ...

Een PTFE-bakpan is een goed plan als je handig en stressloos aan de slag wil met heel weinig of geen vetstof. Zonder enige kans op kleven, met toch een smakelijk resultaat. Voorwaarde: onderhoud je pan met de nodige zorg en voorzichtigheid.