

GoLanTec



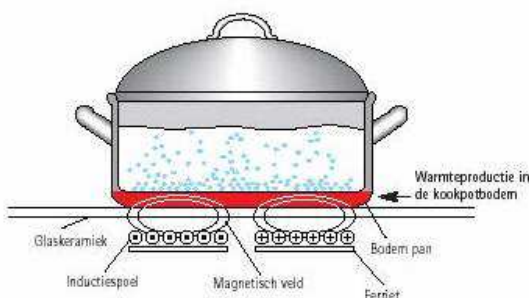
Energietechniek

Braadpannen voor inductiekoken

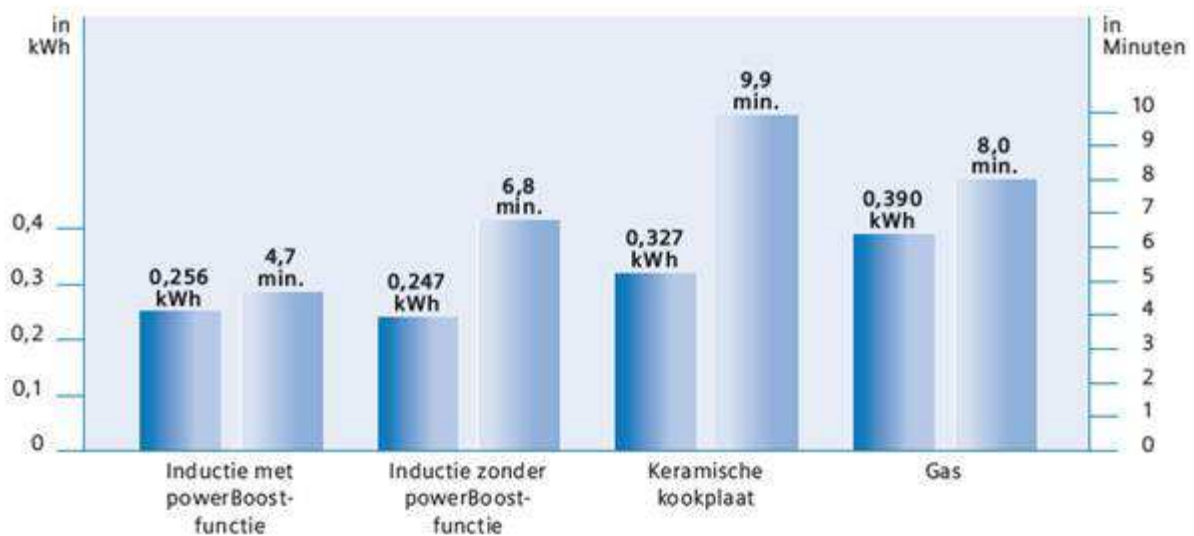


Inductiekoken

Bij de aanschaf van een pan is het erg belangrijk dat je pan geschikt is voor de juiste warmtebron. Een moderne warmtebron die snel aan populariteit wint is de inductiekookplaat. Koken op inductie heeft een aantal unieke voordelen, zoals zeer snel opwarmen, maximale controle, snelle kooktijden, weinig warmteverlies, energiezuinig in gebruik en een efficiënte en egale verwarming. Een inductiekookplaat wordt verwarmd door middel van elektromagnetische straling. De straling verwarmt de bodem van de pan, en niet de kookplaat zelf. Omdat inductiekoken werkt met een magnetisch veld, zijn niet alle pannen er geschikt voor. Om de voordelen van koken op inductie volledig te benutten is het belangrijk dat de **bodem van de pan magnetisch is** en voldoende dik om goed de warmte te kunnen behouden. Dit heeft alles te maken met het vermogen van de pan om snel, volledig en gelijkmatig op te warmen en een hoge temperatuur te kunnen bereiken en behouden.



Benodigde energie om 2 liter water te verwarmen van 15 °C naar 90 °C



Geschiedenis

Inductiekoken werkt met elektromagnetische velden. Inductiekoken is in feite koken op een elektrisch geleidende pan via elektrisch geïnduceerde magnetische velden die willekeurige wervelende elektrische stromen opwekken in de magnetisch geleidende pan (wervelstromen genoemd). Het lijkt nieuw maar het principe ervan werd reeds in de 19de eeuw beschreven door de natuurkundige Foucault. Pas rond 1990 wordt dit verwarmingsprincipe huishoudelijk toegepast. Je kookt in feite door middel met een elektromagneet of anders gezegd een transfo.

Principe

Bij inductiekoken wordt van de warmte, ontstaan door magnetische inductie in **ijzer**, gebruik gemaakt om te koken. Door wervelstromen of Foucaultstromen ontstaat warmte die in geleidende materialen (de pan) optreedt onder invloed van wisselende elektromagnetische velden. Daardoor ontstaat een enorme warmteontwikkeling vooral bij hogere frequenties. Aan de hand van de onderliggende spoelen, die magnetische velden en Foucaultstromen opwekken is de kookplaat opgebouwd. Onder een glazen plaat waarop de pan komt is een spoel gemonteerd waarop wisselspanning wordt gezet. De pan moet wel **magnetiseerbaar** zijn anders werkt het proces niet. Door de pan binnen het bereik van het magnetische veld te plaatsen ontstaan Foucaultstromen. Hoe meer wervelstromen des te meer energie en warmte er naar de pan wordt getransporteerd.

Potten en pannen

Met de aanschaf van een inductiefornuis kunt U nog niet koken. Je hebt pannen nodig die hiervoor geschikt zijn. De pannen moeten **magnetiseerbaar** zijn. Blijft er een magneet kleven aan de bodem, dan is de kookpot geschikt voor inductie. Alle potten en pannen van ijzer, staal en gietijzer kunnen dus hun werk blijven doen. De pan moet ook goede thermische eigenschappen bezitten omdat de warmte goed moet worden afgevoerd en verdeeld. Verder geeft een kleine pan minder inductie-energie. Je moet er bij stilstaan dat het fornuis op een bepaalde pan is afgestemd. Je kunt niet zomaar willekeurige inductiepannen aanschaffen. Neem je een ander soort inductiepan dan kunnen zich bij het gebruik problemen voordoen. De pannen kunnen een irritant geluid gaan maken, zoals bijvoorbeeld een hoogtonig gezoem. De pannen en inductiefornuizen zijn van een Class Induction-label voorzien. Het label geeft alleen aan dat de pan en het fornuis geschikt is voor inductie. **Pannen van non-ferrometalen, zoals koper, aluminium en inox, zijn in een inductiekeuken nutteloos.**

Carbone Plus Poêle à frire ronde



Tonijn



Steak

De witstalen braadpannen nemen perfect de inductiestromen op. Zij zijn uit staal. Fantastisch om steak of tonijn of spiegeleieren te bakken. Nog nooit was uw pan zo heet. Nadeel : pan kan niet in de vaatwasmachine.

De witstalen braadpannen Lyonnaise hebben een hoge rok. Deze zeer specifieke vorm, zonder dode hoeken laat toe om de gebakken etenswaren gemakkelijk te glijden van de braadpan naar het bord .

Het stalen handvat is met 3 rivetten vastgemaakt aan de pan. Onverwoestbaar.

Professionele kwaliteit

Mineral Poêle ronde

Poêle avec 99% de fer pur
Ecologique Recyclable Durable
Garantie sans revêtement
Atteint de hautes températures
Idéal pour saisir dorer et griller
Epaisseur de 2 à 3mm
Qualité professionnelle
Pour toutes les sources de chaleur dont l'induction
Queue feuillard vernie rivetée

Dimensions				
Ref.	Diam. cm	H. cm	Ep. mm	Kg.
5510.20	20	3.3	2.5	1
5510.24	24	3.9	2.5	1.35
5510.26	26	4	3	1.95
5510.28	28	4	3	2.17
5510.32	32	4.2	3	2.65
5510.36	36	5.1	3	3.5



Ref.	Φ cm	H. cm	Dikte.mm	Kg.	Prijs (€)
5510.20	20	3.3	2.5	1	26,50
5510.24	24	3.9	2.5	1.35	27,49
5510.26	26	4	3	1.95	37
5510.28	28	4	3	2.17	39,90
5510.32	32	4.2	3	2.65	43,44
5510.36	36	5.1	3	3.5	56,08

Carbone Plus Poêle à frire ronde "coupe yonnaise" - Tôle blanche - Queue feuillard

La coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.

Dimensions						
Ref.	Design.	UC	Diam. cm	H. cm	Ep. mm	Kg.
5110.18		3	18	2.9	2.5	0.85
5110.20		3	20	3.3	2.5	1
5110.22		3	22	3.4	2.5	1.2
5110.24		3	24	3.9	2.5	1.35
5110.26		3	26	4	3	1.85
5110.28		3	28	4	3	2.1
5110.30		3	30	4.2	3	2.4
5110.32	Avec anse face à la queue	3	32	4.2	3	2.65
5110.36	Avec anse face à la queue	3	36	5.1	3	3.5
5110.40	Avec anse face à la queue	3	40	5.3	3	4.1
5110.45	Avec anse face à la queue	1	45	5.3	3	5
5110.50	Avec anse face à la queue	1	50	5.7	3	6



Ref.	Φ cm	H. cm	Dikte.mm	Kg.	
5110.18	18	2.9	2.5	0.85	
5110.20	20	3.3	2.5	1	
5110.22	22	3.4	2.5	1.2	
5110.24	24	3.9	2.5	1.35	
5110.26	26	4	3	1.85	
5110.28	28	4	3	2.1	
5110.30	30	4.2	3	2.4	
5110.32	32	4.2	3	2.65	
5110.36	36	5.1	3	3.5	
5110.40	40	5.3	3	4.1	
5110.45	45	5.3	3	5	
5110.50	50	5.7	3	6	

POÊLE EN TÔLE D'ACIER pour SAISIR, DORER, GRILLER

LA RÉACTION DE MAILLARD:

Chauffée, la poêle en tôle d'acier, lorsqu'elle atteint des températures supérieures à 140 °C, provoque la réaction de Maillard. Les aliments sont saisis en surface, permettant ainsi la caramélisation de leurs sucres naturels, ce qui donne le bon goût. Une croûte se forme, empêchant l'humidité de s'évaporer. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur. La poêle en tôle reste idéale pour saisir les viandes, réaliser des crêpes croustillantes ou de parfaites omelettes.



*Parfaite pour
cuisiner steak et
omelettes.*



*Poêle neuve
avant culottage.*



*Poêle culottée
devenue naturellement
anti-adhésive.*



Inbakken: voorbereiding van uw pan

De pan met zeer heet water afwassen en vervolgens zorgvuldig afdrogen met bv keukenpapier.

De bodem overgieten met olie en gedurende 5 minuten laten koken.

Olie afgieten en de pan afdrogen met bv keukenpapier.

Hoe vaker de pan gebruikt wordt, des te beter het bakresultaat wordt.

Hoe zwarter de pan aan de binnenkant wordt, des te minder de producten aanbakken.

Gebruik

Een beetje vetstof in de pan opwarmen; van zodra de pan warm is, de voedingsmiddelen op elke kant aanbakken, het vuur lager zetten om de bereiding te beëindigen.

Onderhoud na elk gebruik

1) Om de eigenschappen te beschermen en roestvorming te voorkomen, dient u de bakresten in de pan te verwijderen met warm/heet water

2) Onmiddellijk afvegen met een doek of absorberend papier.

Indien er aangebrande rest blijven in uw pan : Reinigen van de pan: grof zout verwarmen in de pan gedurende anderhalve minuut op een hoog vuur en vervolgens afdrogen met bv keukenpapier.

Het zout lost de resterende bakresten op en absorbeert de geuren. Lichtjes insmeren met olie en opbergen in een vochtvrije ruimte.

Opgelet!

Niet laten inweken. Indien de voedingsmiddelen blijven kleven, een groene spons gebruiken. **Niet geschikt voor de afwasmachine.**

Pluspunten

- + 100% natuurlijk ijzeren pan.
- + Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- + De pan heeft een natuurlijke antiaanbaklaag die bij veelvoudig gebruik steeds beter wordt.
- + De pan kan tot zeer hoge temperatuur opgewarmd worden, zonder dat de pan beschadigd.

Minpunten

- De pan heeft veel onderhoud nodig. Na gebruik moet je hem altijd invetten met olie.
- Deze pan mag echt niet in de vaatwasser of weken in water, dan gaat hij roesten.



<http://www.debuyer.com/>

<http://kathrynsanderson.com/2012/03/28/de-buyer-frying-pan/>

<http://www.youtube.com/watch?v=hQwCiYPW1Fg&feature=related>

Dikstalen pannen

Carbone Plus Poêle à frire ronde "coupe lyonnaise" - Tôle blanche - Queue feuillard

La coupe Lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.

Ref.	Design.	Dimensions				
		UC	Diam. cm	H. cm	Ep.mm	Kg.
5110.18		3	18	2.9	2.5	0.85
5110.20		3	20	3.3	2.5	1
5110.22		3	22	3.4	2.5	1.2
5110.24		3	24	3.9	2.5	1.35
5110.26		3	26	4	3	1.85
5110.28		3	28	4	3	2.1
5110.30		3	30	4.2	3	2.4
5110.32	Avec anse face à la queue	3	32	4.2	3	2.65
5110.36	Avec anse face à la queue	3	36	5.1	3	3.5
5110.40	Avec anse face à la queue	3	40	5.3	3	4.1
5110.45	Avec anse face à la queue	1	45	5.3	3	5
5110.50	Avec anse face à la queue	1	50	5.7	3	6



Mineral Poêle ronde

Poêle avec 99% de fer pur
 Ecologique Recyclable Durable
 Garantie sans revêtement
 Atteint de hautes températures
 Idéal pour saisir dorer et griller
 Epaisseur de 2 à 3mm
 Qualité professionnelle
 Pour tous les sources de chaleur dont l'induction
 Queue feuillard vernie rivetée.

Ref.	Dimensions			
	Diam. cm	H. cm	Ep.mm	Kg.
5510.20	20	3.3	2.5	1
5510.24	24	3.9	2.5	1.35
5510.26	26	4	3	1.95
5510.28	28	4	3	2.17
5510.32	32	4.2	3	2.65
5510.36	36	5.1	3	3.5



Mineral B Element Plat à rôtir en tôle blanche avec grille inox

Plat à rôtir en Tôle blanche
 - épaisseur 2mm. Robuste.
 Anses en fil alu fixes.
 Grille inox intérieure à pieds.

Ref.	Dimensions				
	H. cm	L.cm	l.cm	Ep.mm	Kg.
5664.40	5.2	42	34	2	3.7

