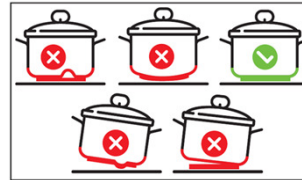


GEBRUIKSINSTRUCTIES – INDUCS INDUCTIE KOOKPLATEN

✓ GESCHIKTE PANNEN

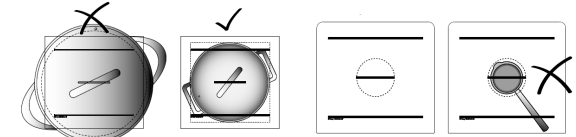


✓ GESCHIKTE PANNEN



Alleen pannen met vlakke bodem

✓ GESCHIKTE PANNEN



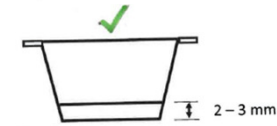
Afmeting pan: $\varnothing \geq 12$ and ≤ 30 cm

✓ GESCHIKTE PANNEN



Aanbevolen merken

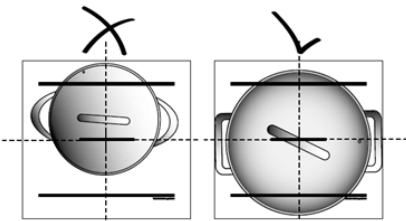
✓ GESCHIKTE PANNEN



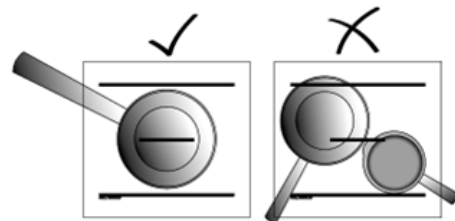
Bodemdikte

⚠ Gebruik geen: aluminium, glas, koper, porselein, messing, of kookgerei met een niet-vlakke bodem

📌 POSITIONERING PANNEN:

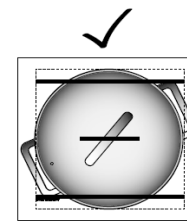


Gebruik alleen het midden van de kookzone



Plaats slechts 1 pan per kookzone

📌 POSITIONERING PANNEN:



Bij vlakdekkende zones: zorg dat de pan binnen de rechthoek blijft



Moet binnen het gemarkeerde gebied zijn en mag geen andere pannen of de metalen rand raken

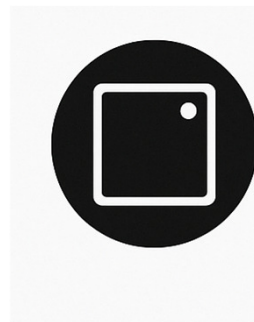
GEBRUIKSINSTRUCTIES – INDUCS INDUCTIE KOOKPLATEN

⚠ BELANGRIJK:



Vermijd oververhitting van pannen met Teflon of andere coatings

⚠ BELANGRIJK:

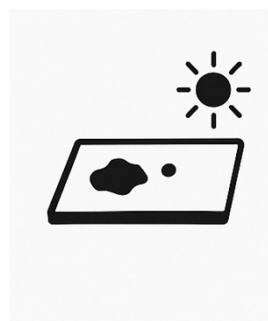


*De glasplaat is Inducs-specifiek
Alternatieven zijn niet toegestaan*

🧽 REINIGING & ONDERHOUD



Gebruik een zachte, vochtige doek

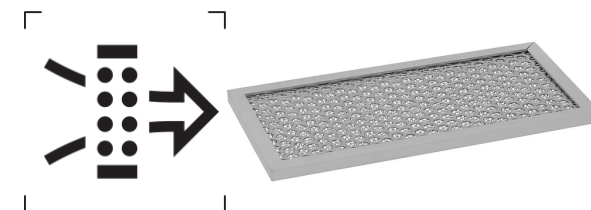


Houd het oppervlak droog en vrij van voedselresten

🧽 REINIGING & ONDERHOUD



Gebruik geen schuurmiddelen of schuurmateriaal



Reinig elke week alle luchtfilters