

Gladkokken

HYBRID



CONTENT

Norwegian.....	4
English.....	8

Jeg elsker å spre matglede.

Derfor har jeg laget kjøkkenredskaper jeg selv liker å bruke – som gjør det lettere å lykkes med matlagingen.

Med kvalitetsprodukter blir kjøkkenet et sted det er gøy å være.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, flowing loop followed by a horizontal line.



GUIDE TIL DITT HYBRIDE KJØKKENUTSTYR

– PROFESJONELL KVALITET FOR HVERDAGENS MATLAGING

Gratulerer med ditt nye kjøkkenutstyr! Denne teknologien kombinerer det beste fra to verdener: holdbarheten fra rustfritt stål og de praktiske egenskapene til et non-stick-belegg. Siden kjøkkenutstyret leder varme svært effektivt, er det viktig å bli godt kjent med det for å unngå at maten setter seg fast.

FØR DU STARTER

Før du bruker kjøkkenutstyret på komfyren for første gang, bør du gjøre følgende:



1. Vask:

Vask kjøkkenutstyret grundig i varmt såpevann med en myk svamp.

Tips:

Tilsett ½ kopp eddik i vannet for å fjerne usynlige produksjonsrester.



2. Klargjøring (seasoning):

Varm opp kjøkkenutstyret på lav varme i 1–2 minutter. Tilsett deretter litt druekjerneolje og fordel det over hele overflaten med et stykke kjøkkenpapir, og la det avkjøles. Nå er produktet klart til bruk.

Merk: Du kan også bruke andre oljer som tåler høy varme.



3. Tørring:

Tørk alltid kjøkkenutstyret grundig etter hver vask for å unngå kalkflekker fra vannet.

VARMESTYRING – DEN GYLDNE REGELEN

90 % av alle tilfeller der maten brenner seg fast, skyldes at temperaturen er for høy. Hybrid kjøkkenutstyr blir både raskere varmt og oppnår en høyere temperatur enn tradisjonelt kjøkkenutstyr.



1. 70 %-regelen:

Bruk bare ca. 70 % av varmen du normalt bruker. Hvis du pleier å steke på trinn 7 av 10, bør du heller velge rundt trinn 5.



2. Vanndråpetesten:

Forvarm kjøkkenutstyret på middels varme i ca. 3 minutter. Drypp litt vann på:

- ° Fordamper vannet med én gang? Kjøkkenutstyret er FOR VARMT. Skru ned temperaturen.

- Danser dråpene som små kuler?
Kjøkkenutstyret har den PERFEKTE temperaturen.



3. Ingen «Boost»:

Bruk aldri boost-funksjonen på induksjon. Det kan ødelegge belegget permanent.

4. ADVARSEL:

Unngå tørrsteking. Bruk alltid fett for å absorbere varmen og forebygge overoppheting, da dette kan skade belegget.

VALG AV OLJE – DIN BESTE VENN

Riktig fettstoff sørger for at maten slipper lett, og at kjøkkenutstyret ikke blir klissete.



1. Vår anbefaling:

Bruk druekjerneolje (grapeseed oil). Den tåler svært høy varme og bidrar til å bygge opp kjøkkenutstyrets slipplett-overflate.

◦ Alternativ:

En annen olje med høyt røykpunkt (f.eks. rapsolje eller solsikkeolje).



2. ADVARSEL:

Bruk aldri oljespray. De inneholder stoffer (lecitin) som fester seg til overflaten og gjør den svært vanskelig å rengjøre.



3. Salt:

Tilsett først salt i vannet når det koker, for å unngå hvite flekker i bunnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Fastbrent mat?

Ingen grunn til bekymring. Hybrid-overflaten er svært slitesterk, og du kan trygt bruke en stålskrubb på innsiden for å fjerne gjenstridige matrester.



1. Fastbrent smuss:

Fyll kjøkkenutstyret halvt opp med vann og kok det opp i et par minutter. La det kjøle seg ned, så kan smusset lett vaskes av.



2. Gjenstridig fett:

Smør på en blanding av natron og eddik, og la det virke over natten.



3. Utsiden:

Bruk kun en myk svamp på utsiden for å bevare den fine glansen.

NO



4. Misfarging:

Misfarging (regnbuefarger) på grunn av overoppheting kan enkelt fjernes med eddik eller rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

GODE RÅD TIL HVERDAGEN

Hvorfor buer det seg?

Kjøkkenutstyret er laget for å bu seg litt opp på midten når det er kaldt. Det blir helt flatt så snart det varmes opp.



Metallredskaper:

Du kan gjerne bruke metallredskaper, men unngå skarpe kniver eller elektriske mikser. Riper kan forekomme, men de påvirker ikke funksjonen til kjøkkenutstyret.



Ovn:

Kjøkkenutstyret tåler oppvaskmaskin (60 grader) og ovn opptil 260 °C (glasslokk tåler kun 200 °C).

VIKTIG: Håndtaket blir svært varmt i ovnen! Bruk alltid grillhansker.



Termisk sjokk:

La alltid kjøkkenutstyret kjøle seg ned før du skyller det i kaldt vann. Termisk sjokk kan skade kjøkkenutstyret.



Oppbevaring:

Ikke oppbevar mat i kjøkkenutstyret over lengre tid, da syre og salt kan gi flekker.

FAQ: HURTIG FEILSØKING

Setter maten seg fast?

Svar: Skru ned varmen! Rengjør kjøkkenutstyret grundig for oljefilm med natron/eddik og "season" det på nytt med druekjerneolje.

Er riper farlige?

Svar: Nei, riper i mønsteret er kun kosmetiske og har ingen betydning for verken sikkerheten eller matlagingen.

Takk igjen for kjøpet ditt

Vi håper at du blir svært fornøyd med ditt nye kjøkkenutstyr, og at det vil gi deg mye matglede på kjøkkenet i mange år fremover. Vi har lagt stor vekt på å utvikle et produkt som tåler hverdagens bruk og leverer profesjonelle resultater – hver eneste gang.

Skulle du ha spørsmål, eller trenger hjelp til å få mest mulig ut av ditt nye kjøkkenutstyr, er du alltid velkommen til å kontakte oss.

God matlaging

GUIDE TO YOUR HYBRID COOKWARE

PROFESSIONAL QUALITY FOR EVERYDAY COOKING

Congratulations on your new cookware! This technology combines the best of two worlds: the durability of stainless steel and the convenience of a non-stick coating. Since the cookware conducts heat extremely efficiently, it is important to learn how to use it properly to avoid food sticking.

BEFORE YOU START

Before using your cookware on the stove for the first time, follow these steps:



1. Wash:

Clean the cookware thoroughly in warm soapy water using a soft sponge.

Tip:

Add ½ cup of vinegar to the water to remove invisible production residues.



2. Preparation (Seasoning):

Heat the cookware on low heat for 1–2 minutes. Then add a small amount of grapeseed oil and spread it evenly across the surface using a paper towel. Let it cool down. The product is now ready.

Note: You can also use other oils that tolerate high heat.



3. Drying:

Always dry your cookware thoroughly after washing to avoid limescale stains.

HEAT CONTROL – THE GOLDEN RULEN

90% of cases where food sticks are caused by too high heat. Hybrid cookware heats up faster and reaches higher temperatures than traditional cookware.



1. The 70% rule:

Use only about 70% of the heat you normally use. If you usually cook at level 7 out of 10, choose around level 5 instead.



2. The water droplet test:

Preheat the cookware on medium heat for about 3 minutes. Add a few drops of water:

- If the water evaporates immediately? The cookware is TOO HOT. Lower the heat.
- If the droplets dance like small beads? The cookware has the PERFECT temperature.



3. No «Boost»:

Never use the boost function on induction. It can permanently damage the coating.

4. WARNING:

Avoid dry heating. Always use fat to absorb heat and prevent overheating.

CHOICE OF OIL – YOUR BEST FRIEND

The right fat ensures food releases easily and prevents sticking.



1. Our recommendation:

Use grapeseed oil. It withstands very high temperatures and helps build a natural non-stick surface.

° Alternative:

Other oils with a high smoke point (e.g. rapeseed oil/sunflower oil)



2. WARNING:

Never use oil spray. They contain substances (lecithin) that stick to the surface and are difficult to remove.



3. Salt:

Only add salt to water once it is boiling to avoid white spots.

CLEANING & MAINTENANCE

Burnt food:

No need to worry. The hybrid surface is very durable, and you can safely use a steel sponge on the inside.



1. Burnt residue:

Fill the cookware halfway with water and bring it to a boil for a few minutes. Let it cool, then clean.



2. Stubborn grease:

Apply a mixture of baking soda and vinegar and leave overnight.



3. Exterior:

Use only a soft sponge on the outside to maintain the shine.



4. Discoloration:

Discoloration (rainbow colors) from overheating can be removed with vinegar or stainless steel cleaner.

DAILY TIPS

Why does it curve?

The cookware is designed to slightly curve when cold. It becomes flat when heated.



Metal utensils:

You may use metal utensils but avoid sharp knives or electric mixers. Scratches may occur but do not affect performance.



Oven:

Dishwasher safe (60°C) and oven safe up to 260°C (glass lid up to 200°C).

IMPORTANT:

The handle becomes very hot in the oven! Always use oven gloves.



Thermal shock:

Always let the cookware cool before rinsing in cold water.



Storage:

Do not store food in the cookware for long periods..

FAQ: QUICK TROUBLESHOOTING

Food sticks?

Answer: Lower the heat! Clean thoroughly with baking soda/vinegar and re-season with grapeseed oil.

Are scratches dangerous?

Answer: No, scratches are only cosmetic and do not affect safety or performance.

Thank you again for your purchase

We hope you will be extremely satisfied with your new cookware and that it brings you joy in the kitchen for many years.

If you have any questions, feel free to contact us.

Happy cooking

