

het abc van de groentepannen

Kijk steeds of de potten geschikt zijn voor het vuur of fornuis waarover u beschikt. Het symbooltje op de verpakking verwijst naar de gewenste aard van de kookplaat (elektriciteit, gas, inductie...). Indien u twijfelt, vraag dan zeker meer informatie in de gespecialiseerde winkel. Kies voor kwaliteit want een dergelijke investering loont de moeite en bezorgt veel extra kookplezier. Er is immers niets zo vervelend als een pot die na gebruik opruult en zijn vorm verliest.



AFGIETKOM

Onmisbaar in de keuken om (groene) groenten onder koud stromend water te laten afkoelen.



ASPERGEKOKER

De aspergekoker is al lang niet meer alleen voor asperges. Ook het blancheren (schokgaren) van gesneden groenten kan hierin perfect gebeuren. Het mandje is handig om de groenten eruit te halen en het kooknat onmiddellijk te hergebruiken. Ook pasta kun je hierin garen.



CONISCHE SAUSPAN

Voor opgeklopte sauzen waar groentepurees of tapenades worden aan toegevoegd. Ook geschikt voor groenterisotto's in kleine hoeveelheden.



GLACEERPAN OF RECHTE SAUTEUSE

Om grote stukken groenten in de oven te stoven of voor bijvoorbeeld het aankleur-en van raapjes en zilveruitjes.



GOURMETPAN

Unieke pan gemaakt om Folliaanse snoepjes te maken. Onmisbaar in de groentekuken van de groentekok®.



GRILL OF TEPPANYAKI

Kort bakken met weinig vet op grill of teppanyaki geeft uitzonderlijke resultaten (bv. asperges, preischijfjes of jonge uitjes).



KONFIJTPAN (PAELLAPAN)

Om groenten in vet te konfijten.



BAKPAN

Ideaal om weinig groenten kort te bakken of te roerbakken. Al dan niet uitgerust met antikleeflaag. Bij sommige bakpannen treedt op een inductievuur bescherming op wanneer de pan zou oververhitten. Deze pan zal op een inductievuur maximum 250°C halen. Herken ze aan het controlinduc-logo!



KOOKPOT

Voor het garen van groenten voor puree, stampot en soepen. Stevige handvatten komen altijd van pas. Het is belangrijk dat het deksel goed op de pot sluit.



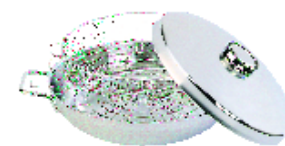
MARMELADEPOT

Ideaal om groentemarmelade te maken. Met een handig hengsel en handvat onderscheidt deze pot zich van de andere.



MENGMKOM

Om groenten te mixen en salades samen te stellen.



MULTIFUNCTIONELE KOOKPOT

Om te fruiten, konfijten, stomen, roken, bakken, glaceren, en nog zoveel meer. Het kan allemaal met deze pot.



ROOKPOT

Warm roken van groenten moet zeer subtiel en gepast gebeuren. Een streepje gerookte prei of een gerookte malse kerstomaat doen wonderen in een bereiding.



RASP

Om rauwe groenten te raspen als garnituur of als belangrijk onderdeel van een salade. Voor een heel fijn resultaat bestaan er ook microraspen.



SNELKOOKPOT

Voor wanneer het echt snel moet gaan. Garen van groenten onder druk zorgt ervoor dat er maximaal behoud is van de natuurlijke smaken.



STOOFPOT

Ideaal voor groentestoofpotten. Groenten hebben minder kooktijd nodig dan vlees. Houd er rekening mee indien de groenten intact moeten blijven.



STOOMINZET

Gebruik de kookpot als basis en vergeet natuurlijk nooit het deksel. In het stoomwater onderaan in de kookpot kun je eventueel wat kruiden, zeewier, specerijen of een ander leuk accent toevoegen. De groenten zullen deze parfum subtiel overnemen. Steeds werken met een dubbele stoominzet als je vis en groenten graag gelijktijdig wilt stomen. Let erop dat de rand een goede sluitrubber bevat, anders kan het stomen lang duren.



WOK

De meest populaire pan van het laatste decennium. Geschikt voor bakken en roerbakken maar ook voor bijvoorbeeld frituren, stomen en roken. Een wokpan moet hoge hitte kunnen verdragen.



ZEEFJE

Een fijne spa om groenten of kruiden uit hun kooknat te scheppen. Gemakkelijk en dus onmisbaar.