



**Deze selectie kookpotten en pannen is onmisbaar in elke keuken!**

**Welke pan past bij welk gerecht?**

**Vanaf 11 maart spaar je bij SPAR voor superdeluxe braadpannen, kookpotten, wok en sauteerpan van Brabantia. Uiteraard stuk voor stuk van uit-ste-ken-de kwaliteit en met een korting van meer dan 60% t.o.v. de aanbevolen winkelprijs.**

**Op elke kookpot, sauteer- of sauspannetje of pan past natuurlijk een dekseltje. Maar waarvoor gebruik je nu specifiek welke kookpot of pan? Ieder item heeft een andere specifieke functie in de keuken. Met behulp van dit handig overzichtje én receptinspiratie hoef jij je geen zorgen te maken over correct gebruik van kookgerei!**

**Waarvoor gebruik je kookpotten?**

De basis van je keuken. Je kan ze overal terugvinden in verschillende vormen en formaten. In je favoriete bereidt je wekelijks je aardappelen of pasta. Maak je een hartverwarmende stoemp tijdens de koudere en druilerige dagen. Of verras je het hele gezin met [hartverwarmende soepjes](#) en een [heerlijke sausje](#).



Hoofdgerechten

## Zomerse bolognaise



Hoofdgerechten

## Tikka Masala met kefir, kippengehaktball...



Soepen

## Courgette-preisoep op z'n Vlaams

### Waarvoor gebruik je een sauspannetje?

Makkelijk en handig: **klein genoeg** om je favoriete sausje (zoals deze [kaas-biersaus](#)) in te bereiden én praktisch achteraf weinig plek in te nemen in de vaatwasser. Met z'n **uitlopende rand** kan je er makkelijk in roeren met een garde. Want een goede, egale warmteverdeling is belangrijk bij het opwarmen van je favoriete saus of melk. Door z'n formaat is een [sauspannetje ook ideaal om een paar eitjes in te koken](#).







Hoofdgerechten  
Bijgerechten

### [Loaded fries met kaas-biersaus](#)



Overige

### [Champignonroomsaus](#)



Overige

## [Bechamelsaus](#)

### **Hoe gebruik je een sauteerpan?**

De sauteerpan of hapjespan is perfect om al je [stoofpotjes](#) en eenpansgerechten in te bereiden. Ze lijkt op een koekenpan, maar heeft **een hogere rand**. Ook heeft deze pan **een deksel** om gerechten te laten sudderen zonder dat er vocht verloren gaat.





Hoofdgerechten

### Eénpansgerecht met varkenskoteletjes en...



Hoofdgerechten

### Indisch stoofpotje met curry & zoete aar...



Hoofdgerechten



## Stoofpotje met kip en paprika

### **Kan je in een wokpan alleen wokgerechten maken?**

Neen! Een wokpan kan wel elke maaltijd gezonder maken. Doordat je met deze pan op een hoge temperatuur kort aanbakt, blijven **meer voedingsstoffen** bewaard én ben jij **lekker snel klaar met koken**. Bovendien hoef je hierin ook weinig olie te gebruiken. Da's dubbel zo gezond! Wist je dat de handgreep van een wok extra lang is om het grotere gewicht te kunnen hanteren?





Hoofdgerechten

### [Steak-cashewwok met zure komkommer en oo...](#)



Hoofdgerechten

### [Wok met gember-limoengarnalen](#)



Hoofdgerechten

### [Vegetarische wok met tarwekorrels](#)

#### **Bakken maar!**

Braadpannen zijn onmisbaar in elke keuken. Door hun stevige bouwkwiteit en lichtgewicht zijn ze een uitstekend alternatief voor zware gietijzeren braadpannen. Je tilt ze ook makkelijk van het fornuis, op tafel, in de vaatwasser! Perfect dus om een heerlijk, sappig stukje vlees in aan te schroeven of voor het stoven van je favoriete groentjes.





Hoofdgerechten

### Scampi diabolique



Hoofdgerechten

### Schnitzel rolletjes in tomatensaus



Hoofdgerechten

## [Steak met champignonsaus](#)

### **Spaar mee voor potten en pannen van Brabantia**

Op je plaatsen, klaar... Koken maar! Want vanaf 11 maart spaar je bij SPAR voor superdeluxe braadpannen, kookpotten, wok en sauteerpan van Brabantia. Uiteraard stuk voor stuk van **uit-ste-ken-de kwaliteit** en met een **korting van meer dan 60%** t.o.v. de aanbevolen winkelprijs.

[Ontdek nóg meer over de actie! >](#)

---

**Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over onmisbare potten en pannen in je keuken? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.**

---

 **brabantia**

