

Van harte gefeliciteerd met uw nieuwe BK roestvrij edelstalen pannen. U heeft een goede keus gemaakt door te gaan koken in BK roestvrij edelstalen pannen, want deze zijn van de hoogste kwaliteit. Ervaring, traditie en vakmanschap zijn de pijlers waarop BK terecht kan bogen gezien haar ruim 150 jaar bestaan. BK roestvrij edelstaal bestaat uit een verbinding van staal met 18% chroom en 10% nikkel. Daarmee kunt u alle mogelijke gerechten koken, dus ook die met een hoog zuurgehalte. Roestvrij edelstaal is een zeer duurzaam materiaal, geschikt voor alle warmtebronnen en vaatwasserbestendig.

Wenken voor onderhoud

Verwijder eventuele etiketten. Nieuwe pannen voor het eerste gebruik afwassen in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen. Alle grepen van BK roestvrij edelstalen pannen zijn hittebestendig en ovenvast. Kunststof grepen, stelen en knoppen zijn hittebestendig en beperkt ovenvast tot 160° Celsius. Nooit een lege pan droog laten koken. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan krassen, dit om beschadigingen te voorkomen. Na gebruik wast u uw BK roestvrij edelstalen pannen af, waarbij u gebruik kunt maken van de normale afwasmiddelen. Naspoeien met schoon, heet water en direct afdrogen. Vastgezette resten kunnen het beste worden verwijderd door uitkoken met water, waaraan wat soda of afwasmiddel is toegevoegd. Kalkaanslag in bijvoorbeeld een fluitketel kan verwijderd worden door uitkoken met een mengsel van water en 'n kopje azijn, of met een citroenzuuroplossing. Vermijd langdurige aanslag. Verkleuring in het metaal die bijvoorbeeld door oververhitting kunnen ontstaan kunt u gemakkelijk verwijderen. Voor de mat geslepen binnenkant gebruikt u een vochtige doek waarop iets van een veilig schoonmaakmiddel is gedaan. Hoogglanzend gepolijst of mat gesatineerde buitenkanten behandelen met een chroomreiniger. Ga nooit uw roestvrij-stalen pannen met een staatspons te lijf! Heeft u een vaatwasmachine, dan kunt u de pannen daarin plaatsen. Kunststof grepen kunnen daarbij echter op den duur wat van hun kleur verliezen.

BK roestvrij edelstaal in gebruik.

Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de panbodem blijft. Gebruik bij kookplaten altijd die kookzone die het meest overeenkomt met de bodem-diameter van de pan. Hier stelt u tevens het vermogen van uw warmtebron op af. Zo bespaart u energie. Ook voorkomt u onnodig energieverlies wanneer u tijdig de temperatuur van uw warmtebron tempert en met een lagere kookstand doorkookt. Zorg bij het bakken en braden altijd voor voldoende olie of boter die de gehele bodem van de pan bedekt. Voor het koken van melk, soepen, sauzen en andere spijzen die snel kunnen aanbranden, de pan eerst met koud water omspelen. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen. De handgrepen worden tijdens het koken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of panlappen. Plaats een warme pan nooit direct op uw aanrecht of tafel, maar op een onderzetter. Schuif de pan niet over een kookplaat om eventuele krassen op uw kookplaat of panbodem te voorkomen.

Garantie BK roestvrij edelstaal.

BK roestvrij edelstalen pannen zijn met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en nauwgezet gecontroleerd. De garantie dekt fabricagefouten en/of fouten in gebruikte grondstoffen. De garantie heeft een looptijd van twee jaar (alleen op vertoon van uw aankoopbewijs) en dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage. Voor kunststof onderdelen geldt, dat u deze tegen een redelijke vergoeding bij uw winkelier kunt verkrijgen.

Tenslotte...

wensen wij u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK roestvrij edelstalen producten kunt u zich wenden tot onze afdeling consumentenservice.

BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Nederland
www.bk.nl

G A R A N T I E B E W I J S	
BK roestvrij edelstalen pannen	
Artikel: _____ Ø _____ cm	Bevestig hier uw kopie van de kassabon! <input type="checkbox"/> Ik maak geen bezwaar tegen verstrekking van mijn gegevens aan derden.
Naam van de koper: _____ M/V	
Straat: _____	
Postcode: _____ Plaats: _____	
Datum: _____ Leeftijd: _____	
Handtekening koper: _____	
Voor dit artikel geldt de hierboven genoemde garantieperiode. De garantietermijn gaat in op de datum van de aankoop. Het garantiebewijs is alleen geldig indien deze volledig is ingevuld en voorzien van een kopie van de aankoopbon. Stuur dit garantiebewijs maximaal een maand na aankoop in een envelop naar:	
BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Nederland. www.bk.nl	

Congratulations with your new BK stainless steel pans. You have made a good choice for cooking in BK stainless steel pans, because they are of the highest quality. Experience, tradition and craftsmanship are the mainstays that BK can rightfully be proud of thanks to its over 150 year existence. BK stainless steel is made from steel with 18% chrome and 10% nickel. You can use it to cook all kinds of dishes, including those with a high acidity content. Stainless steel is a very durable material, suitable for all heat sources and dishwasher proof.

Maintenance tips

Remove any labels Before using for the first time, wash new pans in hot water with mild detergent, then rinse and dry. All BK stainless steel pan handles are heat resistant and oven proof. Synthetic handles are heat resistant and oven proof up to 160 °Celsius. Never let an empty pan boil dry. never scratch the pan with sharp or pointed objects in order to avoid damage. After use wash your BK stainless steel pans using normal washing-up liquid. Rinse with clean, hot water and dry immediately. Stubborn stains can best be removed by boiling with water and soda or washing-up liquid. Limescale in a kettle for example can be removed by boiling with a mixture of water and a cup of vinegar, or with a citric acid solution. Avoid too much accumulation lasting too long. Discolouring of the metal that can occur as a result of overheating for example is easy to remove. Use a damp cloth with a safe washing detergent for the matt inner side. Treat highly polished or mat glossy outer sides with a chrome cleaner. Never use wire wool on your stainless steel pans!If you have a dishwasher, you can put the pans in it. Synthetic handles can however lose some of their colour over time.

BK stainless steel in use

Always set the gas flame so that it stays completely under the bottom of the pan. Always use the size of hotplate that is most similar to the size of the diameter of the pan. This means you are also using the capacity of your heat source as efficiently as possible. This saves energy. You also avoid unnecessary energy loss when you adjust the temperature of your heat source to continue cooking at a lower setting. Always make sure you have enough butter or oil which covers the whole of the pan surface when frying or roasting. When cooking mil, soups, sauces and other food that can burn quickly, first rinse the pan with cold water. Always use wooden or heat resistant cooking utensils during cooking. This will help prevent any damage. The handles become warm during cooking. You should therefore always use oven gloves. Never place a hot pan directly on your worktop or table, put it on a placemat. Never slide the pan over a hotplate so as to avoid any scratches on the bottom of the pan or the hotplate itself.

BK stainless steel guarantee

BK stainless steel pans are manufactured with the utmost care and are carefully checked. The guarantee covers manufacturing faults and/or faults with the materials used. The guarantee runs for two years (only with a receipt of purchase) and doesn't cover any damage as a result of incorrect use, careless maintenance or natural wear. You can replace the plastic parts for a reasonable price from your retailer.

Finally...

we wish you lots of outstanding, successful and delicious meals! Please contact our customer service department if you have any questions or comments regarding your BK stainless steel products.

BK Customer service, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, The Netherlands
www.bk.nl



FR

Félicitations pour l'acquisition de vos nouvelles casseroles en acier noble inoxydable BK. En décidant de cuisiner dans des casseroles en acier noble inoxydable BK, vous avez fait le bon choix car elles sont de la meilleure qualité. Grâce à ses quelque 150 années d'existence, BK peut s'appuyer sur son expérience, sa tradition et son professionnalisme. L'acier noble inoxydable BK est composé d'un alliage d'acier comportant 18% de chrome et 10% de nickel. Vous pouvez ainsi utiliser ces casseroles afin de cuire absolument tous les plats, même les plus acides. L'acier noble inoxydable est un matériau particulièrement durable qui peut être utilisé sur toutes les sources de chaleur et résiste au lave-vaisselle.

Entretien

Retirez les étiquettes éventuelles. Avant le premier usage, lavez les nouvelles casseroles à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle doux. Puis, rincez-les et séchez-les. Toutes les poignées des casseroles en acier noble inoxydable BK sont résistantes à la chaleur et peuvent aller au four. Les poignées, les manches et les boutons en plastique résistent à la chaleur et peuvent aller au four jusqu'à une température de 160°C. Ne laissez jamais une casserole vide sur le feu. Ne frottez jamais l'intérieur de la casserole avec des objets tranchants ou acérés car vous pourriez l'endommager. Lorsque vous avez terminé d'utiliser vos casseroles en acier noble inoxydable BK, lavez-les à l'aide de liquide vaisselle ordinaire. Rincez-les ensuite à l'eau chaude propre, puis séchez-les. Les restes qui adhèrent peuvent être éliminés en faisant bouillir dans la casserole de l'eau à laquelle vous avez ajouté un peu de soude ou de liquide vaisselle. Le tartre qui s'est déposé dans une bouilloire, par exemple, peut être éliminé en faisant bouillir soit de l'eau à laquelle vous avez ajouté une tasse de vinaigre, soit une solution d'acide citrique. Évitez d'attendre trop longtemps avant d'éliminer le tartre. La décoloration du métal, par exemple à la suite d'une surchauffe, peut être éliminée facilement. Si l'intérieur de la casserole est devenu mat, utilisez un chiffon humide imbibé d'un peu de détergent sûr. Traitez l'extérieur poli brillant ou satiné mat à l'aide d'un produit de nettoyage pour le chrome. Ne frottez jamais vos casseroles en acier inoxydable avec un tampon métallique ! Si vous possédez un lave-vaisselle, vous pouvez l'utiliser pour laver vos casseroles. Toutefois, les poignées en plastique peuvent se décolorer au fil des lavages.

Utilisation de l'acier noble inoxydable BK

Réglez toujours la flamme du gaz de façon à ce qu'elle ne déborde pas du fond de la casserole. Si vous possédez des plaques de cuisson, utilisez toujours la zone qui correspond au mieux au diamètre de la casserole. Réglez également la puissance de la source de chaleur en fonction du diamètre de la casserole. Vous économiserez ainsi de l'énergie. Vous éviterez également de gaspiller de l'énergie en diminuant en temps opportun la température de votre source de chaleur et en poursuivant la cuisson sur un feu moins vif. Lorsque vous faites frire ou rôtir des aliments, veillez à employer une quantité suffisante d'huile ou de beurre afin de couvrir le fond de la casserole. Lors de la cuisson de lait, de soupes, de sauces ou d'autres plats qui peuvent brûler rapidement, rincez d'abord la casserole à l'eau froide. Lorsque vous cuisinez, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Vous éviterez ainsi de les endommager.

Les poignées chauffent pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants ou des maniques. Ne déposez jamais une casserole chaude directement sur votre plan de travail ou sur une table. Utilisez un dessous-de-plat. Ne faites pas glisser la casserole sur la plaque de cuisson afin d'éviter de rayer celle-ci ou le fond de la casserole.

Garantie sur l'acier noble inoxydable BK

Les casseroles en acier noble inoxydable BK ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées minutieusement. La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou les défauts des matières premières utilisées. La garantie est de deux ans (exclusivement sur présentation de la preuve d'achat) et ne couvre pas les dommages dus à une mauvaise utilisation, à une négligence dans l'entretien et à l'usure naturelle. Les éléments en plastique sont en vente à un prix raisonnable dans les magasins.

Pour terminer...

nous vous souhaitons beaucoup de bons petits plats réussis ! Pour toute question ou remarque éventuelle à propos de vos produits en acier noble inoxydable BK, n'hésitez pas à vous adresser à notre service clientèle.

BK Service des consommateurs, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Pays-Bas
www.bk.nl

Herzlichen Glückwunsch zu Ihren neuen BK-Töpfen/Pfannen aus Edelstahl. **D** Sie haben eine gute Wahl getroffen, indem Sie sich entschieden haben, in Zukunft in Edelstahltöpfen/-pfannen von BK zu kochen; diese haben wirklich die höchste Qualität. Jahrelange Erfahrung, Tradition und fachmännisches Können sind die Pfeiler, auf die BK zu Recht bauen kann; das beweist unser mehr als 150-jähriges Bestehen. Der Edelstahl von BK besteht aus einer Verbindung von Stahl mit 18% Chrom und 10% Nickel. Damit können Sie alle denkbaren Gerichte kochen, also auch Gerichte mit einem hohen Säuregrad. Edelstahl ist ein sehr langlebiges Material, das für alle Herdarten geeignet und spülmaschinenfest ist.

Hinweise zur Pflege

Entfernen Sie eventuell vorhandene Etiketten. Die neuen Töpfe/Pfannen müssen vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel abgewaschen, nachgespült und gut abgetrocknet werden. Alle Griffe von BK-Töpfen/-Pfannen aus Edelstahl sind hitzebeständig und ofenfest. Die Griffe, Stiele und Knöpfe aus Kunststoff sind hitzebeständig und begrenzt ofenfest bis 160° Celsius. Lassen Sie einen leeren Topf niemals trocken kochen. Kratzen Sie niemals mit scharfen oder spitzen Gegenständen in dem Topf, damit könnten Sie Beschädigungen verursachen. Nach dem Gebrauch können Sie Ihre BK-Töpfe/-Pfannen aus Edelstahl mit einem normalen Spülmittel abwaschen. Anschließend mit sauberem, heißem Wasser nachspülen und sofort abtrocknen. Festklebende Reste lassen sich am besten entfernen, indem Sie die Töpfe mit Wasser auskochen, zu dem Soda oder Spülmittel hinzugefügt wurde. Kalkanschlag,

z. B. in einem Wasserkessel, lässt sich durch Auskochen mit einer Mischung aus Wasser und einer Tasse Essig oder mit einer Zitronensäurelösung entfernen. Beseitigen Sie eventuelle Anschläge möglichst schnell. Verfärbungen im Metall, die beispielsweise durch Überhitzung entstehen, können Sie einfach entfernen. Verwenden Sie dabei für die mattgeschliffene Innenseite ein feuchtes Tuch, auf das Sie eine kleine Menge eines sicheren Reinigungsmittels geben. Hochglanzpolierte oder mattsatinierte Außenseiten behandeln Sie mit einem Chromreiniger. Verwenden Sie für Ihre Edelstahltöpfe/-pfannen niemals einen Stahlschwamm/Wenn Sie eine Spülmaschine besitzen, können Sie die Töpfe/Pfannen auch darin spülen. Die Kunststoffgriffe können dabei jedoch auf Dauer etwas von ihrer Farbe verlieren.

Hinweise zum Gebrauch von BK-Edelstahl-töpfen

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass diese innerhalb des Durchmessers des Topf-/Pfannenbodens bleibt. Verwenden Sie bei Herdplatten immer die Kochzone, die dem Bodendurchmesser des Topfes/der Pfanne am besten entspricht. Passen Sie daran außerdem auch die Leistung Ihrer Wärmequelle an. So sparen Sie Energie. Sie vermeiden auch unnötige Energieverluste, wenn Sie die Temperatur Ihrer Energiequelle rechtzeitig reduzieren und mit einem niedrigeren Plattenstand weiterkochen. Sorgen Sie beim Braten immer für eine ausreichende Menge Öl oder Butter, die den gesamten Boden des Topfes/der Pfanne bedeckt. Wenn Sie Milch, Suppen, Saucen und andere Speisen kochen, die schnell anbrennen können, müssen Sie den Topf zuerst mit kaltem Wasser umspülen. Verwenden Sie beim Kochen Küchengeräte aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. So beugen Sie eventuellen Beschädigungen vor. Die Handgriffe werden während des Kochens warm. Verwenden Sie daher Ofenhandschuhe oder Topflappen. Stellen Sie einen warmen Topf/eine warme Pfanne niemals direkt auf Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch, sondern verwenden Sie immer auf einen Untersetzer. Schieben Sie den Topf/die Pfanne nicht über eine Herdplatte, um eventuelle Kratzer auf der Herdplatte oder dem Topfboden vermeiden.

Garantie BK rostfreier Edelstahl

BK Töpfe und Pfannen aus Edelstahl werden mit der größtmöglichen Sorgfalt hergestellt und genauestens kontrolliert. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder Fehler bei den verwendeten Rohstoffen. Die Garantie gilt für zwei Jahre (nur unter Vorlage des Ankaufbeweises) und deckt keine Schäden, die infolge von falscher Verwendung, unsorgfältiger Pflege oder durch natürliche Abnutzung entstehen. Kunststoffteile erhalten Sie diese gegen eine angemessene Vergütung bei Ihrem Händler.



Schließlich...

wünschen wir Ihnen viele außerordentlich gelungene und wohlschmeckende Gerichte! Wenn Sie Fragen oder Hinweise zu BK-Produkten aus rostfreiem Edelstahl haben, wenden Sie sich bitte an unsere Abteilung Kundenservice.

BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Niederlande
www.bk.nl



BK roestvrij edelstaal

**Roestvrij edelstaal - Stainless steel
Acier inoxydable - Edelstahl**

