



INDUCTIE



GAS



ELEKTRISCH



KERAMISCH /
HALOGEEN



NIET SCHUIVEN

Gebruiksaanwijzing BK Balans+

Koken met BK Balans+ pannen met een Thermolon® Endurance antiaanbaklaag is gemakkelijk en gezond.

Het vereist minder vet, kan op hogere temperaturen en de gerechten bakken mooi en gelijkmatig bruin.

Om zo lang mogelijk van uw BK Balans+ pannen te genieten, zullen de volgende tips u zeker van pas komen:

Tips voor gebruik

Was een nieuwe pan met een mild afwasmiddel, daarna afspoelen en afdrogen. Wrijf de binnenkant van de pan in met wat slaolie. Zorg ervoor dat een pan die verhit wordt altijd wat vloeistof of vet bevat. Gebruik houten of kunststof spatels, gardes e.d. Gebruik geen metalen voorwerpen, deze kunnen de coating beschadigen. Gebruik geen schuurmiddel of schuurponsjes. Bij koken op gas, dient de gasvlam onder de pan te blijven, om onnodige schade aan de pan te voorkomen. Om eventuele krassen op uw kookplaat te vermijden niet met uw pannen op uw (inductie-) kookplaat schuiven.

Onderhoud

BK Balans+ pannen kunnen in de afwasmachine. Voor langer behoud van uw Thermolon® Endurance antiaanbaklaag en haar unieke eigenschappen raden wij u echter met klem aan de pan af te wassen met een zachte spons in warm water met een beetje afwasmiddel. Daarna weer invetten met een beetje slaolie.

Garantie

BK Balans+ 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. Als een produkt onvolkomenheden vertoont, kunt u contact opnemen met uw BK dealer.

BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Nederland

www.bk.nl mail: info@bk.nl