

Van harte gefeliciteerd met uw nieuwe BK email pannen.

U heeft een goede keus gemaakt door te gaan koken, bakken of braden in BK staal-email 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. Email heeft een perfect gesloten glas oppervlakte. Deze is poriënvrij, waardoor de pan geen vuil, geur of vet aanneemt. Dat maakt email tot een hygiënisch, perfect en simpel te reinigen materiaal. Ook geleidt geëmailleerd staal de warmte zeer goed, hetgeen bijdraagt tot een zuiniger gebruik van energie en van tijd. BK email pannen zijn 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 email pannen zijn hittebestendig en ovenvast. Kunststof grepen, stelen en knoppen zijn hittebestendig en beperkt ovenvast tot 160° celsius. Hete email pannen nooit plotseling laten afkoelen, maar zo geleidelijk mogelijk. Nooit een lege pan droog laten koken. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan krassen, dit om beschadigingen te voorkomen die aanbranden en verkleuring kunnen veroorzaken. Om beschadiging van het email te voorkomen uw lepels niet hardhandig op de rand van de pan afkloppen. Bij het schoonmaken geen metalen pannensponzen, schuurpoeders of agressieve middelen gebruiken. Gebruik voor het verwijderen van eventuele vlekken of vlekjes een veilig vloeibaar schuurmiddel. Bij aangebrande gerechten, de pan uitkoken met een soda-oplossing en gedurende enige tijd laten staan, alvorens af te wassen. Afwassen op de normale manier in heet water met afwasmiddel en zachte borstel. Daarna afspoelen en goed afdrogen, vooral langs de roestvrijstalen rand. Heeft u een vaatwasmachine, dan kunt u de pannen wel daarin plaatsen, maar de kunststof grepen kunnen op den duur wat van hun kleur verliezen.

## BK email 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 ompoelen. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen aan de email-laag. 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.

NL

## Garantie BK email.

BK email 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 email 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 email pannen

Artikel: \_\_\_\_\_ Ø \_\_\_\_\_ cm

Naam van de koper: \_\_\_\_\_ M/V

Straat: \_\_\_\_\_

Postcode: \_\_\_\_\_ Plaats: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Leeftijd: \_\_\_\_\_

Handtekening koper: \_\_\_\_\_

Voor dit artikel geldt de hierboven genoemde garantietermijn. 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

Bevestig hier uw kopie van de kassabon!

Ik maak geen bezwaar tegen verstrekking van mijn gegevens aan derden.



Congratulations on purchasing your new BK enamel pans. You have made a good choice for boiling, frying or roasting in BK steel enamel 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 existence of over 150 years. Enamel has a perfectly closed glass surface. It is pore-free, so the pan cannot hold dirt, smells or grease. This means enamel is a hygienic, perfect material which is easy to clean. Enameled steel also conducts heat very well, which contributes toward more efficient use of energy and time. BK enamel pans are suitable for all heat sources and are dishwasher proof.

## Maintenance tips

Before using for the first time, remove any labels and wash new pans in hot water with mild detergent, then rinse and dry. All BK enamel pan handles are heat resistant and oven proof. Synthetic handles are heat resistant and oven proof up to 160° Celsius. Never cool down enamel pans too quickly, but do so as gradually as possible. Never let a pan boil dry. Never scratch the pan with sharp or pointed objects in order to avoid damage which can cause burning and discolouring. In order to prevent damage to the enamel, do not beat your spoons heavily on the rim of the pan. Do not use any metal pan cleaners, scouring powders or other aggressive substances. Use a safe liquid abrasive to remove any spots or stains. For burnt food, boil water in the pan with a soda solution and leave to stand for some time, before washing again. Wash up normally in hot water with washing-up liquid and a soft brush. Then rinse and dry thoroughly, especially along the stainless steel edge. If you have a dishwasher, you can put the pans in it, though the synthetic handles can lose some of their colour over time.

## Using BK enamel.

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 can also avoid unnecessary energy loss by adjusting the temperature of your heat source to continue cooking at a lower setting. Always make sure you have enough butter or oil to cover the whole of the pan surface when frying or roasting. When cooking milk, 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 damaging the enamel layer. 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.

GB

## BK enamel guarantee.

BK enamel 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 upon production of a receipt) 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 enamel products.

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



**FR**  
Félicitations pour l'acquisition de vos nouvelles casseroles émaillées BK. En décidant de cuire, frire et rôtir dans des casseroles en acier émaillé 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'émail possède une surface vitrifiée parfaitement étanche. Il n'est absolument pas poreux, si bien que la casserole n'absorbe ni la saleté, ni les odeurs, ni la graisse. L'émail est hygiénique. De plus, il se nettoie parfaitement et simplement. Comme l'acier émaillé est un très bon conducteur de chaleur, vous économiserez du temps et de l'énergie. Les casseroles émaillées BK peuvent être utilisées sur toutes les sources de chaleur et résistent 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 émaillées 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. L'émail chaud ne doit jamais refroidir brusquement, mais progressivement. 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 ainsi l'endommager et provoquer des brûlures et des décolorations. Afin d'éviter que l'émail s'endommage, ne frappez jamais une cuillère violemment sur le bord de la casserole. Lorsque vous lavez la casserole, n'utilisez pas de tampons métalliques, de poudre abrasive ou de liquide vaisselle agressif. Pour faire disparaître les taches éventuelles, utilisez un abrasif liquide sûr. Si des aliments ont brûlé dans la casserole, faites-y bouillir une solution sodée, puis laissez reposer un certain temps avant de laver la casserole. Lavez-la normalement dans de l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce. Ensuite, rincez la casserole et séchez-la correctement, en étant particulièrement attentif au bord en acier inoxydable. Si vous possédez un lave-vaisselle, vous pouvez y laver les casseroles. Toutefois, les poignées en plastique peuvent perdre leur couleur au fil des lavages.

### Utilisation de l'émail 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 d'endommager la couche d'émail.

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'émail BK

Les casseroles émaillées 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 BK émaillés, n'hésitez pas à vous adresser à notre service.

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

Herzlichen Glückwunsch zu Ihren neuen BK Email-Töpfen. Sie haben eine gute Wahl getroffen, indem Sie sich dafür entschieden haben, ab jetzt in BK-Töpfen aus Stahlemail zu kochen und zu braten; diese Töpfe sind wirklich von höchster 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. Email besitzt hat eine perfekt geschlossene Glasoberfläche. Diese Oberfläche ist porenfrei, so dass der Topf keinen Schmutz, keine Gerüche und kein Fett annimmt. Dies macht Email zu einem hygienischen, perfekt und einfach zu reinigenden Material. Darüber hinaus leitet emaillierter Stahl die Wärme sehr gut, wodurch Sie Energie und Zeit sparen. BK Emaille-Töpfe sind für alle Herdarten geeignet und spülmaschinenfest.

### Hinweise zur Pflege

Entfernen Sie eventuell vorhandene Etiketten. Neue Töpfe und Pfannen müssen vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser mit einem milden Spülmittel abgewaschen, nachgespült und abgetrocknet werden. Alle Griffe von BK Email-Töpfen sind hitzebeständig und ofenfest. Die Griffe, Stiele und Knöpfe aus Kunststoff sind hitzebeständig und begrenzt ofenfest bis 160° Celsius. Lassen Sie heiße Email-Töpfe niemals plötzlich abkühlen, sondern sorgen Sie dafür, dass das Abkühlen möglichst allmählich erfolgt. Lassen Sie einen leeren Topf niemals trocken kochen. Kratzen Sie niemals mit scharfen oder spitzen Gegenständen in einem Topf, damit könnten Sie Beschädigungen verursachen, die zum Anbrennen führen oder eine Verfärbung hervorrufen können. Um eine Beschädigung der Emailschiicht zu vermeiden, sollten Sie Ihre Löffel nicht kräftig auf dem Rand des Topfes

abklopfen. Verwenden Sie beim Reinigen keine Topfschwämme aus Metall, Scheuerpulver oder andere aggressive Mittel. Verwenden Sie zum Entfernen von eventuellen Flecken oder Fleckchen ein sicheres, flüssiges Scheuermittel. Bei angebrannten Gerichten empfehlen wir, den Topf mit einer Sodalösung auszukochen und ihn eine Zeitlang stehen zu lassen, bevor Sie ihn abwaschen. Anschließend können Sie den Topf auf die normale Weise in heißem Wasser mit Spülmittel und einer weichen Bürste abwaschen. Spülen Sie ihn dann aus und trocknen Sie ihn gut ab, insbesondere den Edelstahlrand. Wenn Sie eine Spülmaschine besitzen, können Sie die Töpfe zwar hineinstellen, die Kunststoffgriffe können dadurch auf die Dauer jedoch etwas von ihrer Farbe verlieren.

### Hinweise zum Gebrauch von BK-Email-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. Dadurch verhindern Sie eine eventuelle Beschädigung der Emailschiicht. 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 zu vermeiden.

### Garantie BK Email.

BK Email-Töpfe und -Pfannen 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. Eventuell zu ersetzende Kunststoffteile erhalten Sie gegen eine angemessene Vergütung bei Ihrem Händler.

### Schließlich...

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

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



# BK email

## Email - Enamel L' émail - Email

