

**NL**  
 Met BK Cuisson heeft u een unieke braadpan! BK Cuisson wordt ambachtelijk vervaardigd uit vloeibaar ijzer dat in een gietvorm van zand wordt gegoten. Rondom krijgt de pan een grond email-laag. Daarna wordt de pan aan de buitenzijde voorzien van een hoogwaardige en sterke kleur email-laag. De zware bodem zorgt voor een perfecte opname en gelijkmatige verdeling van de warmte door de hele pan. Het lichtgewicht deksel is vervaardigd uit geëmailleerd plaatstaal. U kunt BK Cuisson pannen gebruiken op alle warmtebronnen.

### Cuisson, de gietijzeren braadpan van BK.

Van harte gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe BK Cuisson gietijzeren braadpan. BK Cuisson is uitwendig voorzien van een zeer harde, gladde email-laag. Dit mooie gladde oppervlak voldoet aan de hoogste hygiëne- en voedingsnormen en is eenvoudig te reinigen. Bovendien krast de bodem niet op uw halogeën-, keramische- of inductiekookplaat. Deze gietijzeren braadpan is uitstekend geschikt om uw gerechten op lage temperatuur te laten smoren en stoven of op hoge temperatuur te laten bakken, braden en inkoken. Cuisson pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen en de oven.

### BK Cuisson in gebruik en onderhoud.

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. Wel even uw pan voorverwarmen op de laagste kookstand voordat u uw ingrediënten in de pan doet. Gebruik tijdens het koken houden 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. Giet nooit koud water in een hete pan. Ook hierdoor kan de email-laag van de pan beschadigen.

### Reinig BK Cuisson op een veilige manier.

Spoel uw pan voor het eerste gebruik grondig af in heet water. Droog de pan met een theedoek daarna af. Hardnekkige resten die ontstaan tijdens het gebruik kunt u weken in heet water en met een zachte borstel of doek verwijderen. Gebruik tijdens het reinigen nooit staalwol, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsmiddelen. U kunt de pan in de vaatwasser plaatsen, maar de email-laag kan na verloop van jaren iets van zijn glans verliezen.

### Garantie BK Cuisson.

BK Cuisson 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. Gietijzer is een ambachtelijk vervaardigd en uniek produkt. Als een produkt onvolkomenheden vertoont, kunt u contact opnemen met uw BK dealer. Kleine oneffenheden en minieme kleurverschillen zijn inherent aan het productieproces en worden niet als zodanig beschouwd.

BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Nederland  
[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

G A R A N T I E B E W I J S	
<b>BK Cuisson</b>	
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. <a href="http://www.bk.nl">www.bk.nl</a>	

**GB**  
 The BK Cuisson is a unique cooking pot! BK Cuisson pots are produced in a traditional fashion, using cast iron poured into sand moulds. After being primed in a basic enamel coat, the pan's exterior surface is coated in hardwearing, coloured enamel. The heavy bottom ensures perfect heat absorption and equal distribution of heat throughout the pan. The lightweight cover is made of enamelled steel. BK Cuisson pans can be used on all heat sources.

### Cuisson, BK's cast iron cooking pot.

Congratulations on the purchase of your new BK Cuisson cast iron cooking pot. BK Cuisson is coated outside with hardwearing and smooth enamel. The attractive surface meets the highest hygiene and nutritional standards, does not absorb any flavours and is easy to clean. Moreover, the bottom will not scratch your halogen, ceramic or induction hob. This cast iron cooking top is excellently suitable to braise or stew your dishes at low temperatures, or fry, bake or reduce dishes at high temperatures. Cuisson pans are suitable for all heat sources as well as the oven.

### How to use and maintain your BK Cuisson.

Always adjust the gas ring such that it fits within the perimeter of the pan's bottom. If you have an electric hob, select the ring that best suits the diameter of the pan and adjust the heat source capacity accordingly to save electricity. You will also save electricity by reducing the temperature of the heat source on time and continue cooking on a lower setting. Please remember to preheat your pan on the lowest setting before adding the ingredients to the pan. Use wooden or heatproof plastic kitchen utensils during cooking to prevent damage to the enamel layer. The handles will get hot during cooking. Always use oven gloves or cloths. Never place a hot pan directly on a surface area or table. Always use a trivet. Do not slide the pan across the hob to prevent it from scratching the hob or the bottom of the pan. Never pour cold water in a hot pan as this will damage the pan's enamel layer.

### How to clean your BK Cuisson.

Before first using your pan, rinse thoroughly in hot water and dry with a tea cloth. Remove stubborn cooking stains by soaking the pan in hot water and removing the stains with a soft brush or cloth. Never use steel wool, abrasives or aggressive detergents to clean the pan. The pan is dishwasher proof. Note, however, that the enamel may lose some of its shine after a few years.

### Your BK Cuisson guarantee.

BK Cuisson pans have been manufactured with the utmost care and have undergone the most rigorous inspection. The guarantee covers manufacturer's flaws and/or flaws in the raw materials used. The guarantee is valid for two years (upon presentation of the receipt of purchase) and does not cover any damage that is the result of abuse, careless maintenance or wear and tear. Cast iron is a traditional and unique product. If the product has any irregularities, please contact your BK dealer. Minor irregularities and minimal differences in colour are inherent in the production process and are not regarded as flaws.

BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, The Netherlands  
[www.bk.nl](http://www.bk.nl)



**FR**  
Avec BK Cuisson, vous avez une poêle à frire unique! BK Cuisson est un produit de fabrication artisanale en fonte liquide coulée dans un moule de sable. Le pourtour de la poêle est revêtu d'une couche émaillée. Ensuite, la poêle est revêtue à l'extérieur avec une couche émaillée colorée haut de gamme et résistante. Le fond lourd permet une absorption parfaite et une répartition uniforme de la chaleur dans toute la poêle. Le couvercle léger est fabriqué en métal émaillé. Vous pouvez utiliser les poêles à frire BK Cuisson sur toutes les sources de chaleur.

### Cuisson, la poêle à frire en fonte de BK.

Nous vous félicitons de l'acquisition de votre nouvelle poêle à frire en fonte BK Cuisson. BK Cuisson est revêtue d'une couche émaillée très dure et lisse à l'extérieur. Cette belle surface lisse satisfait aux normes alimentaires et hygiéniques les plus sévères, et est, facile à nettoyer. Le fond de la poêle, au revêtement émaillé, résiste aux éraflures sur votre plaque de cuisson halogène, céramique ou à induction. Cette poêle en fonte convient parfaitement à la cuisson à l'étuvée de vos plats à des températures basses ou à la cuisson, au poêlage et à la réduction du jus de cuisson à des hautes températures. Les poêles Cuisson conviennent à toutes les sources de chaleur et au four.

### BK Cuisson : utilisation et entretien.

Réglez toujours la flamme du gaz de telle manière qu'elle ne dépasse pas la dimension du fond de la poêle. Utilisez toujours la zone de cuisson de la plaque de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la poêle. Réglez ensuite la capacité de la source de chaleur. Vous économiserez ainsi de l'énergie et éviterez une perte d'énergie inutile, lorsque vous diminuerez à temps la température de la source de chaleur et que la cuisson se poursuivra à une température plus basse. Préchauffez bien votre poêle sur la position de cuisson la plus basse avant de mettre les ingrédients dans la poêle. Utilisez, pendant la cuisson, des ustensiles de cuisine en bois ou résistant à la chaleur. Vous éviterez ainsi d'endommager la couche émaillée. Les poignées de la poêle s'échauffent pendant la cuisson. Utilisez donc toujours des gants de protection ou des maniques. Ne mettez jamais de poêle chaude directement sur votre évier ou table, mais sur un dessous-de-plat. Ne faites pas glisser la poêle sur une plaque de cuisson pour éviter des éraflures éventuelles sur votre plaque de cuisson ou le fond de votre poêle. Ne versez jamais d'eau froide dans une poêle chaude, ce qui pourrait endommager la couche émaillée.

### Nettoyez BK Cuisson avec précaution.

Rincez votre poêle à fond avec de l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois. Séchez ensuite la poêle avec un torchon. Si des résidus restent attachés à la poêle, faites-la tremper dans de l'eau chaude et enlevez les résidus avec une brosse douce ou un chiffon doux.

N'utilisez jamais de paille de fer, d'abrasif ou autres détergents agressifs pendant le nettoyage. Vous pouvez mettre la poêle dans le lave-vaisselle, mais la couche émaillée pourra perdre de son brillant au bout de quelques années.

### Garantie BK Cuisson.

Les poêles BK Cuisson ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées avec précision. La garantie couvre les vices de fabrication et/ou les défauts des matières premières utilisées. La durée de la garantie est de deux ans (seulement sur présentation de votre bon de caisse) et ne couvre pas de dommages dus à un usage incorrect, un entretien négligent ou une usure naturelle. La fonte est un produit artisanal unique. Si un produit présente des imperfections, vous pourrez contacter votre revendeur BK. De petites inégalités ou des divergences de coloris minimes sont inhérentes au processus de production et ne sont pas considérées comme telles.

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

Mit der BK Cuisson besitzen Sie eine wirklich einmalige Pfanne! Die BK Cuisson wird nach alter handwerklicher Tradition aus flüssigem Eisen hergestellt, das in eine Gussform aus Sand gegossen wird. Die Pfanne erhält rundherum eine Grundierung aus Email. Anschließend wird die Pfanne an der Außenseite mit einer hochwertigen und starken, farbigen Emailschiicht versehen. Der schwere Boden sorgt für eine perfekte Aufnahme und gleichmäßige Verteilung der Wärme über die gesamte Pfanne. Der leichte Deckel ist aus emailliertem Stahl hergestellt. BK Cuisson Pfannen eignen sich für alle Herdarten.

### Cuisson, die gusseiserne Pfanne von BK.

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer neuen gusseisernen Bratpfanne BK Cuisson. Die BK Cuisson ist an der Außenseite mit einer sehr harten, glatten Emailschiicht versehen. Diese schöne und glatte Oberfläche erfüllt die höchsten Hygiene- und Nahrungsmittelnormen und ist darüber hinaus einfach zu reinigen. Außerdem zerkratzt der Boden aufgrund seiner durchemaillierten Außenschicht Ihre Halogen-, keramischen oder Induktionsplatten nicht. Diese gusseiserne Bratpfanne eignet sich ausgezeichnet dazu, Ihre Gerichte bei niedrigen Temperaturen zu schmoren oder zu dünsten oder mit hohen Temperaturen zu braten, kurz zu braten und einzuköcheln. Cuisson-Pfannen eignen sich für alle Herdarten und für den Backofen.

### BK Cuisson - Gebrauch und Pflege

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass diese innerhalb des Durchmessers des Pfannenbodens bleibt. Verwenden Sie bei Herdplatten immer die Kochzone, die dem Bodendurchmesser 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 Wärmequelle rechtzeitig reduzieren und mit einer niedrigeren Einstellung weiterkochen. Wärmen Sie Ihre Pfanne jedoch immer auf der niedrigsten Platteneinstellung vor, bevor Sie die Zutaten in die Pfanne geben. Verwenden Sie 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 eine warme Pfanne niemals direkt auf Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch, sondern verwenden Sie immer auf einen Untersetzer. Schieben Sie die Pfanne nicht über eine Herdplatte, um eventuelle Kratzer auf der Herdplatte oder dem Pfannenboden vermeiden. Gießen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Auch dadurch kann die Emailschiicht der Pfanne beschädigt werden

### Garantie BK Cuisson.

Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich in heißem Wasser ab. Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit einem Geschirrtuch ab. Hartnäckige Rückstände, die während des Gebrauchs entstehen, können Sie in heißem Wasser losweichen und mit einer weichen Bürste oder einem Tuch entfernen. Verwenden Sie beim Reinigen niemals Stahlwolle, Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel. Sie können die Pfanne in die Spülmaschine stellen, allerdings kann die Emailschiicht im Laufe von Jahren dann etwas von ihrem Glanz verlieren.

### Reinigen Sie BK Cuisson-Pfannen auf eine sichere Weise.

BK Cuisson-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. Gusseisen ist ein auf traditionelle Weise hergestelltes und einmaliges Produkt. Wenn ein Produkt Unvollkommenheiten zeigt, nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem BK-Händler auf. Kleine Unebenheiten und minimale Farbunterschiede liegen in der Natur des Herstellungsprozesses und werden nicht als Unvollkommenheiten betrachtet.

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



**BK Cuisson**  
Gietijzer - Cast iron  
Fonte émaillé - Gusseisen



GAS



ELECTRIC



CERAMIC/  
HALOGEN



INDUCTION



DISH-  
WASHER



OVEN



FIREPROOF