

# BK GRANITE NON-STICK

## Gebruiksaanwijzing (NED)

Bakken met BK Granite pannen met een Whitford® coating met uitstekende antiaanbak eigenschappen is gemakkelijk en gezond. Het vereist minder vet. Om zo lang mogelijk van uw BK Granite 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 schuursponsjes. 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 kookplaat schuiven.

## Onderhoud

BK Granite pannen kunnen in de afwasmachine. Voor langer behoud van uw Whitford® coating en haar unieke eigenschappen raden wij u 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 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 via [www.bk.nl](http://www.bk.nl) kunt bestellen (indien voorradig).

## Productregistratie

Wilt u op de hoogte blijven over het laatste nieuws over uw BK product? Kookinspiratie en tips ontvangen? Registreer uw product dan via [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) en ontvang de volledig productondersteuning zoals u dat van ons mag verwachten.

## Tot slot

Wij wensen u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK producten kunt u zich wenden tot onze service afdeling. E-mail: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)

[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

B2475-02-NED-160105

BK Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)



HOLLAND SINCE 1851

# BK GRANITE NON-STICK

## Instructions for use (ENG)

Cooking with BK Granite pans with a Whitford® non-stick coating is easy and healthy. It requires less fat. In order to enjoy your BK Granite pans as long as possible, the following tips will certainly come in handy to you:

### Tips for use

Wash a new pan with a mild washing-up liquid, then rinse and dry. Rub some salad oil into the inside of the pan. Make sure that a pan which is being heated always contains some liquid or fat. Use wooden or synthetic spatulas, whisks and the like. Do not use metal objects, these could damage the coating. Do not use abrasives or scourers. When cooking with gas, the gas flame should stay under the pan to prevent unnecessary damages to the pan. Never slide the pan over an electric hob as this will prevent the surface of your hob or pan base from becoming scratched.

### Maintenance

BK Granite pans can be placed in the dishwasher. To longer preserve your Whitford® non-stick coating we advise you to wash the pan with a soft sponge and a little washing-up liquid in hot water. Then grease again with a little salad oil.

### Warranty

BK pans are manufactured with the utmost care and undergo meticulous inspection. The guarantee covers manufacturing defects and defects in materials used. The guarantee extends for a period of two years and is only valid on display of your receipt of purchase. It does not cover any damage arising from incorrect use, lack of maintenance or normal wear and tear. Plastic parts can be ordered for a reasonable price at [www.bk.nl](http://www.bk.nl) (subject to availability).

### Product registration

Would you like to be kept informed of the latest news about BK products, or receive cooking inspiration and/or tips? If so, register your product via [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) and receive the full product support you expect of us.

### A final note

We hope that all your dishes turn out to be a great success and that they are delicious! Should you have any further comments or queries about your BK products, please contact our service department. E-mail: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)

[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

B2475-02-ENG-160105

**BK** Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK GRANITE NON-STICK

## Mode d'utilisation (Fr)

Cuisiner avec des casseroles BK Granite à revêtement anti-adhérent Whitford® est facile et sain. Ce type de casseroles nécessite moins de matière grasse. Pour pouvoir profiter le plus longtemps possible de votre BK Granite avec revêtement anti-adhérent Whitford® voici quelques conseils bien utiles.

## Conseils d'utilisation

Lavez une casserole neuve avec un produit à vaisselle doux, rincez puis essuyez. Passez une fine couche d'huile à salade sur la paroi intérieure de la casserole. Évitez de surchauffer la casserole. Lorsque vous la faites chauffer veillez à ce qu'elle contienne toujours du liquide ou de la matière grasse. Lavez votre casserole avec une éponge douce à l'eau chaude avec un peu de produit à vaisselle. Utilisez uniquement des ustensiles (spatules, fouets etc.) en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, ils peuvent endommager le revêtement. N'utilisez pas de produits ou d'éponges abrasifs. Si vous cuisinez sur gaz, la flamme doit se trouver sous la casserole ceci évitera de l'abîmer. Ne pas glisser la casserole sur une plaque de cuisson, afin d'éviter d'éventuelles rayures sur votre table de cuisson ou sur le fond de votre casserole.

## Entretien

Le poêles BK Granite peuvent se laver en lave-vaisselle. Pour conserver plus longtemps votre poêle au revêtement anti-adhésif Whitford®, nous vous conseillons de laver la poêle avec une éponge douce dans de l'eau chaude et avec un peu de produit pour la vaisselle. Graissez-la ensuite avec un peu d'huile de table.

## Garantie

Les casseroles BK noble ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées rigoureusement. La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou défauts dans les matériaux utilisés. La garantie est d'une durée de deux ans (uniquement sur présentation de votre preuve d'achat) et ne couvre pas les dommages consécutifs à une mauvaise utilisation, un mauvais entretien ou une usure naturelle. En ce qui concerne les éléments synthétiques, vous pouvez les commander à un prix raisonnable sur [www.bk.nl](http://www.bk.nl) (si disponible).

## Enregistrement produit

Vous voulez rester au courant des dernières informations concernant les produits BK, faire le plein de bonnes idées ou recevoir des conseils ? Enregistrez votre produit en cliquant sur le lien [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) et bénéficiez d'un support produit répondant à toutes vos attentes.

## Pour terminer

Nous espérons que ces casseroles vous permettront de réussir des plats d'un goût exceptionnel ! Pour toute question ou remarque concernant vos produits de BK, vous pouvez vous adresser à notre service après-vente. E-mail: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)

[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

B2475-02-FRA-160105

BK Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)



HOLLAND SINCE 1851

# BK GRANITE NON-STICK

## **Gebrauchsanleitung (DEU)**

Braten mit BK Granite Pfannen mit einer Whitford® Beschichtung, versehen mit ausgezeichneten Antihaft-Eigenschaften sind praktisch und gesund. Sie benötigen weniger Fett. Möchten Sie so lange wie möglich von Ihrer BK Granite Pfanne genießen, werden Ihnen folgende Anweisungen sicherlich von Nutzen sein:

## **Anweisung vor dem Gebrauch**

Spülen Sie ihre neue Pfanne mit einem milden Spülmittel, danach abspülen und abtrocknen. Fetten Sie die Innenseite der Pfanne mit etwas Salatöl ein. Sorgen Sie dafür, dass die Pfanne, wenn Sie erhitzt wird, immer etwas Flüssigkeit oder Fett enthält. Benutzen Sie Spatel, Schneebeesen und Ähnliches nur aus Holz oder Kunststoff. Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall, diese können die Beschichtung beschädigen. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Kochen Sie mit Gasherd, dann dient die Gasflamme unter der Pfanne zu bleiben, um unnötigen Schaden an der Pfanne zu vermeiden. Schieben Sie nicht mit Ihren Pfannen auf der Kochplatte, um eventuelle Kratzer zu vermeiden.

## **Pflege**

BK Granite Pfannen sind spülmaschinengeeignet. Für eine längere Erhaltung Ihrer Whitford® Beschichtung und ihrer einzigartigen Eigenschaften empfehlen wir die Pfanne mit einem weichen Schwamm in warmen Wasser mit etwas Spülmittel zu reinigen. Danach wieder mit etwas Salatöl einfetten.

## **Garantie**

BK Töpfe sind mit der größten Sorgfalt hergestellt und gründlich kontrolliert. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder Fehler der benutzten Grundstoffe. Die Garantie hat eine Laufzeit von 2 Jahren (nur mit Vorlage des Einkaufsbeweises) und deckt nicht den Schaden infolge falschen Gebrauches, nicht sorgfältiger Pflege oder durch natürlichen Verschleiß. Kunststoffunterteile können Sie über [www.bk.nl](http://www.bk.nl) gegen eine angemessene Vergütung bestellen.

## **Produktregistrierung**

Möchten Sie über die letzten Neuigkeiten bezüglich der BK Produkte auf dem Laufenden bleiben, Inspirationen fürs Kochen und/oder Tipps erhalten? Registrieren Sie Ihr Product auf [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) und Sie erhalten die vollständige Produktunterstützung, so wie Sie es von uns erwarten können.

## **Zum Schluss**

Wir wünschen Ihnen viele besondere, erfolgreiche und schmackhafte Rezepte. Für eventuelle Fragen oder Anmerkungen Ihrer BK Produkte können Sie sich an unsere Service Abteilung wenden. E-mail: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)

[www.bkcookware.de](http://www.bkcookware.de)

B2475-02-DEU-160105

**BK** Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK GRANITE NON-STICK

## 使用说明

贝嘉创艺系列锅具使用华福不粘涂层，烹饪过程让您体验轻松和健康，使用它烹饪只需用少许的油。为了享受使用贝嘉锅具给您烹饪带来的乐趣，请遵照以下的提示来使用：

## 使用技巧

请选用温和的洗碗液，用洗碗的海绵清洗锅子，然后清水冲洗，再干燥。在炒菜前，先使用食用油热锅，确保被加热的锅底总有一些液体或食用油。使用木制或硅胶材质的铲子、打蛋器等工具。不要用金属铲或器具，这些器具会损坏涂层。不要使用研磨剂或打光剂洗刷。当您烹饪时，煤气的火焰应控制在锅底的直径范围内。尽量避免同炉灶的摩擦，因为这将防止因摩擦而产生的划痕。

## 保养

贝嘉创艺系列炒锅，可放置在洗碗机内清洗。为了确保不粘涂层的使用寿命，我们建议您用柔软的海绵和温和的洗碗液清洗锅子。然后再抹上少许油。

## 保质期

贝嘉的每一口锅都是精心制造的，并进行细致质检后才投放市场的。质保内容包括使用的材料和制造时产生的缺陷。保质期为两年，并要出示您购买时的发票，才能接受我们为您提供的良好售后服务。但它不包括因不正确的使用，缺乏保养或正常磨损所产生的任何损坏。塑料部件可以在贝嘉网站以合理的价格购买（视具体部件库存而定）。

## 最后的说明：

我们希望您能在烹饪过程中获得圆满的成功，您的菜肴将会是无可挑剔的美味！您如有任何意见或想查询您购买的贝嘉产品，请联系我们的服务部门。

贝嘉贸易（上海）有限公司

BK Cookware (Shanghai) Co., Ltd.

上海市长宁区延安西路2067号仲盛金融中心905室

Rm.905, No.2067, West Yan'an Road,

ChangNing District, Shanghai China

电话/Telephone: 0086-21-62700178

传真/Fax: 0086-21-62700318

[www.bkcookwarechina.cn](http://www.bkcookwarechina.cn)

B2475-02-CN-160105

BK Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)



HOLLAND SINCE 1851