

BK GALAXY ENAMEL / NON-STICK

Gebruiksaanwijzing (NED)

Verwijder eventuele etiketten. Nieuwe schalen voor het eerste gebruik afwassen in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen. De grepen worden tijdens het koken/ bakken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of panlappen. Hete emaille schalen nooit plotseling laten afkoelen, maar zo geleidelijk mogelijk. Nooit een lege schaal droog laten koken. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de schaal krassen, dit om beschadigingen te voorkomen die aanbranden en verkleuring kunnen veroorzaken. Om beschadiging van het emaille te voorkomen uw lepels niet hardhandig op de rand van de schaal afkloppen. Bij het schoonmaken geen metalen pannensponzen of agressieve middelen gebruiken. Bij aangebrande gerechten, de pan uitkoken met water en een klein beetje afwasmiddel 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 schalen daarin plaatsen.

BK emaille in gebruik

Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de schaal blijft. Zorg bij het bakken en braden altijd voor voldoende olie of boter die de gehele bodem van de pan bedekt. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen aan de anti-aanbaklaag. De handgrepen worden tijdens het koken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of panlappen. Plaats een warme schaal nooit direct op uw aanrecht of tafel, maar op een onderzetter. Schuif de schaal niet over een kookplaat om eventuele krassen op uw kookplaat of panbodem te voorkomen.

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 en ontvang de volledig productondersteuning zoals u dat van ons mag verwachten.

Garantie BK

BK emaille schalen 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.

Tot slot

wensen wij u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK producten kunt u contact opnemen met onze service afdeling. service@bk.nl

www.bk.nl

B1210-02-NED-190925

BK Cookware bv
Part of The Cookware Company

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK GALAXY ENAMEL / NON-STICK

Instructions for use (ENG)

Remove any labels. Before using new dishes for the first time, rinse in hot water and a mild detergent, drain and dry thoroughly. The grips become hot during cooking/roasting. Always use oven gloves or pan holders. Never subject hot enamel dishes to sudden cold, but allow them to cool off gradually. Never allow an empty dish to cook dry. Never use sharp or pointed utensils to scrape the dish. This will prevent damage that may cause burning and discolouration. In order to prevent damage to the enamel do not hit spoons hard against the edge of the dish to remove food deposits. When cleaning, do not use metal pan scourers or aggressive cleaning agents. If food burns, fill the pan with water and a small amount of cleaning agent and allow to boil, then leave to stand for a while before washing up. Wash up by hand use hot water with washing up liquid and a soft brush. Then rinse and dry thoroughly, particularly along the stainless-steel edges. Alternatively, load the pans in the dishwasher if you have one.

Using BK enamel

Always adjust the gas flame so that it remains within the base of the dish. Always make sure that the entire base of the pan is sufficiently covered with oil or butter. During cooking, use wooden or heat-resistant plastic utensils. This will prevent any damage to the non sticklayer. The grips become hot during cooking. Always use oven gloves or pan holders. Never place a warm dish directly on your worktop or table: always use a pan stand. Never slide the dish across the surface of a stove in order to prevent any scratches on your stove or pan base.

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 and receive the full product support you expect of us.

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 (subject to availability).

BK warranty

BK enamel dishes are manufactured with the utmost care and meticulously inspected. The warranty covers manufacturing faults and/or faults in raw materials used. The warranty is valid for a period of two years (on submission of proof of purchase only) and does not cover damage as a result of incorrect use, shoddy maintenance or natural wear and tear.

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

www.bk.nl

B1210-02-ENG-190925

BK Cookware bv
Part of The Cookware Company

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK GALAXY ENAMEL / NON-STICK

Mode d'utilisation (FRA)

Enlevez toutes les étiquettes éventuelles. Nettoyez les nouveaux plats avant leur première utilisation dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, rincez et séchez. Les poignées se réchauffent pendant la cuisson. C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons de toujours utiliser des gants de cuisine. Vous ne devez jamais refroidir soudainement les plats en émail, mais de la manière la plus progressive possible. Ne jamais laisser chauffer un plat vide. Ne jamais rayer le plat avec des objets pointus ou acérés, afin d'éviter les détériorations qui peuvent causer un attachement des denrées alimentaires dans le plat et une coloration. Afin d'éviter toute détérioration de l'émail, ne passez pas brutalement vos cuillères sur le bord du plat. Lors du nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser d'éponge en métal ou de produit agressif. Si des denrées alimentaires sont attachées au plat, vous devez réchauffer le plat avec de l'eau et un peu de produit nettoyant et laisser agir pendant quelques instants, avant de le nettoyer. Vous devez le nettoyer de la manière normale avec de l'eau chaude, un produit nettoyant et une brosse douce. Ensuite, rincer et correctement le sécher, principalement le long du bord en acier inoxydable. Si vous avez un lave-vaisselle, les plats peuvent être nettoyés dans ceux-ci.

Utilisation de l'émail BK

Réglez toujours votre cuisinière au gaz de manière à ce que la flamme reste bien à l'intérieur de la circonférence du plat. Lors de la cuisson, assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment d'huile ou de beurre qui recouvre l'entièreté du fond du plat. Pendant la cuisson, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. De cette manière, vous évitez les détériorations éventuelles au revêtement anti-adhésif. Les plats se réchauffent pendant la cuisson. C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons de toujours utiliser des gants de cuisine. Ne placez jamais directement un plat chaud sur votre plan de travail ou table, mais utilisez un sous-plat. Ne glissez jamais le plat sur une plaque de cuisson afin d'éviter des rayures éventuelles de votre plaque de cuisson ou du fond de votre plat.

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 et bénéficiez d'un support produit répondant à toutes vos attentes.

Garantie émail BK

Les plats en émail de BK sont fabriqués avec le plus grand soin et contrôlés dans les moindres détails. La garantie couvre les vices de fabrication et/ou les vices au niveau des matières premières utilisées. La garantie a une durée de deux ans (uniquement sur présentation de votre preuve d'achat) et ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un mauvais entretien ou l'usure naturelle.

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

www.bk.nl

B1210-02-FRA-190925

BK Cookware bv
Part of The Cookware Company

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK GALAXY ENAMEL / NON-STICK

Gebrauchsanweisung (DEU)

Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber. Reinigen Sie neuen Ofenschalen vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend gut abtrocknen. Die Handgriffe werden beim Kochen und Braten warm. Deshalb sollten Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden! Heißes Emailgeschirr nicht kalt abschrecken, sondern möglichst langsam abkühlen lassen. Niemals eine Ofenschale ohne Inhalt erhitzen. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände in der Schale, um Beschädigungen zu vermeiden, die ein Anbrennen oder Verfärben verursachen können. Vermeiden Sie das kräftige Abklopfen mit harten Metallküchenhelfern am Schalenrand, dies kann zu Beschädigungen am Email führen. Verwenden Sie bei der Reinigung keinen Scheuerschwamm aus Stahlwolle oder aggressive Reinigungsmittel. Angebrannte Speisen mit Wasser und ein wenig Spülmittel aufkochen, eine Zeit lang stehen lassen und danach auf herkömmliche Weise mit heißem Wasser und Spülmittel und einer weichen Bürste säubern. Anschließend abspülen und gut abtrocknen, besonders entlang des Edelstahlrandes. Wenn Sie eine Geschirrspülmaschine haben, können die Ofenschalen auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der Gebrauch von BK-Emailgeschirr

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass die Flammenspitzen unter dem Boden der Ofenschale bleiben. Verwenden Sie beim Braten immer genügend Fett, damit der ganze Pfannenboden bedeckt ist. Verwenden Sie beim Kochen nur geeignete Pfannenwender aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um eventuelle Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Die Handgriffe werden beim Braten warm. Deshalb sollten Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden! Stellen Sie eine warme Ofenschale nicht direkt auf Ihre Arbeitsfläche, sondern verwenden Sie einen Untersetzer. Schieben Sie die Schale nicht über ein Kochfeld, um eventuelle Kratzer auf Ihrem Kochfeld oder Pfannenboden zu vermeiden.

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 und Sie erhalten die vollständige Produktunterstützung, so wie Sie es von uns erwarten können.

Garantie BK-Emailgeschirr

BK-Ofenschalen aus Email werden mit der größten Sorgfalt hergestellt und genauestens geprüft. Die Garantie deckt Fabrikationsfehler bzw. Fehler in den verwendeten Grundstoffen. Die Garantie gilt für eine Laufzeit von zwei Jahren (nur nach Vorlage Ihres Kaufbelegs) und deckt keine Schäden, die durch falschen Gebrauch, unsorgfältige Pflege oder natürlichen Verschleiß entstanden sind.

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

www.bkcookware.de

B1210-02-DEU-190925

BK Cookware bv
Part of The Cookware Company

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851