

# BK NIJNTJE NON-STICK

## Gebruiksaanwijzing (NED)

Bakken met Nijntje's koekenpan met een Teflon® coating met uitstekende antiaanbak eigenschappen is gemakkelijk en gezond. Het vereist minder vet. Om zo lang mogelijk van uw Nijntje koekenpan 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

Nijntje's koekenpan kan in de afwasmachine. Voor langer behoud van uw Teflon® 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

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](mailto:service@bk.nl)

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

B2110-02-NED-190923

**BK Cookware bv**  
Part of The Cookware Company

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



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK MIFFY NON-STICK

## Instructions for use (ENG)

Cooking with Miffy's frying pan with a Teflon® non-stick coating is easy and healthy. It requires less fat. In order to enjoy your Miffy frying pan 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

Miffy's frying pan can be placed in the dishwasher. To longer preserve your Teflon® 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)

B2110-02-ENG-190912

**BK Cookware bv**  
Part of The Cookware Company

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



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK MIFFY NON-STICK

## Mode d'utilisation (FRA)

Cuisiner avec des poêle Miffy à revêtement anti-adhérent Teflon® est facile et sain. Ce type de poêles nécessite moins de matière grasse. Pour pouvoir profiter le plus longtemps possible de votre Miffy poêle avec revêtement anti-adhérent Teflon® 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 poêle Miffy peuvent se laver en lave-vaisselle. Pour conserver plus longtemps votre poêle au revêtement antiadhésif Teflon®, 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 gout 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)

B2110-02-FRA-190912

**BK Cookware bv**  
Part of The Cookware Company

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



HOLLAND SINCE 1851

# BK MIFFY NON-STICK

## **Gebrauchsanleitung (DEU)**

Braten mit Miffy's Pfanne mit einer Teflon® Beschichtung, versehen mit ausgezeichneten Antihaft-Eigenschaften ist praktisch und gesund. Sie benötigen weniger Fett. Möchten Sie so lange wie möglich von Ihrer Miffy 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**

Miffy's pfanne ist spülmaschinengeeignet. Für eine längere Erhaltung Ihrer Teflon® 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 Pfannen 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)

B2110-02-DEU-190912

**BK Cookware bv**  
Part of The Cookware Company

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



**HOLLAND** SINCE 1851