

# BK INDUCTION CERAMIC

## Gebruiksaanwijzing (NED)

Het bakken met een BK pan met een hoogwaardige keramische anti aanbaklaag is gemakkelijk en gezond. U kunt minder vet gebruiken. De keramische anti aanbaklaag kan hoge temperaturen verdragen. Let op: de ingrediënten en het vet kunnen door de hoge temperatuur wel aanbranden.

## Tips voor gebruik

Was een nieuwe pan met een mild afwasmiddel, spoel vervolgens af en droog de pan af. Wrijf de binnenkant van de pan in met wat olie, bijvoorbeeld zonnebloemolie. Zorg ervoor dat een pan, die verhit wordt, altijd wat vloeistof of vet (ons advies: min. één eetlepel vet) bevat. Gebruik altijd een olie of vet, die de gewenste baktemperatuur aan kan. Verwarm de pan geleidelijk. Gebruik houten of kunststof spatels, gardes. Gebruik geen metalen voorwerpen, deze kunnen de keramische anti aanbaklaag beschadigen. Bij koken op gas, dient de gasvlam onder de pan te blijven, om onnodige schade aan de pan en de kunststof steel te voorkomen. Schuif uw pan niet op uw kookplaat om eventuele krassen te vermijden. Na gebruik raden wij het ten strengste af om de nog hete pan met koud water af te spoelen. Gebruik geen schuurmiddel of schuursponsjes bij het schoonmaken van de pan, maar was de pan af met een zachte spons of afwasborstel in warm water met een beetje afwasmiddel. Wrijf de binnenkant daarna weer in met wat olie, bijvoorbeeld zonnebloemolie. Kook de pan niet uit met soda of andere middelen. Het reinigen in de vaatwasser raden wij ten zeerste af. Dit kan de keramische anti aanbaklaag beschadigen. De volledige stalen bodem kan na enige tijd verkleuren door gebruik en de hitte van de warmtebron.

## 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)

B2468-02-NED-160105

BK Cookware bv

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



HOLLAND SINCE 1851

# BK INDUCTION CERAMIC

## Instructions for use (ENG)

Frying with a BK pan with a superior ceramic non-stick coating is convenient and healthy: less oil is required. The ceramic non-stick layer can withstand high temperatures. Caution: the ingredients and oil may burn as a result of high temperatures.

## Tips for use

Wash a new pan with a mild detergent, then rinse and dry. Rub the inside of the pan with oil, such as sunflower seed oil. Make sure that a pan that is being heated always contains some liquid or oil (we recommend one desertspoon of oil). Always use oil or fat that is suitable for the desired frying temperature. Heat the pan gradually. Use wooden or plastic spatulas and whisks. Do not use metal utensils as they can damage the ceramic non-stick coating. When cooking with gas, the gas flame should remain within the periphery of the pan base in order to prevent unnecessary damage to the pan and plastic handle. Do not slide your pan on the cooking plate in order to avoid potential scratching. After use, we strongly recommend rinsing off the pan while it is still hot with cold water. Do not use a scouring agent or scouring pads when cleaning the pan; instead, wash the pan in warm water with some detergent using a soft sponge or washing-up brush. Rub the inside with oil, such as sunflower oil. Do not clean the pan by boiling with soda or any other agents. We strongly urge against cleaning the pan in a dishwasher. This may damage the ceramic non-stick layer. The full steel base may discolour after some time as a result of use and heat from the cooking source.

## 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)

B2468-02-ENG-160105

**BK** Cookware bv

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



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK INDUCTION CERAMIC

## Mode d'emploi (FRA)

L'utilisation d'une casserole BK à revêtement céramique et aux propriétés antiadhésives est facile et saine. Vous pouvez utiliser moins de graisse. Le revêtement céramique à propriétés antiadhésives résiste à des températures élevées. Attention : les ingrédients et la graisse peuvent par contre brûler.

## Conseils d'utilisation

Lavez une casserole neuve d'abord avec un liquide vaisselle doux. Ensuite, rincez et essuyez la casserole. Couvrez l'intérieur de la casserole d'un peu d'huile, par exemple de l'huile de tournesol. Veillez à ce que la casserole que vous mettez sur le feu contienne toujours un peu de liquide ou de graisse (conseil : au moins une cuillère à soupe de graisse). Utilisez toujours une huile ou une graisse qui résiste à la température de cuisson. Chauffez la casserole progressivement. Utilisez des spatules et des gardes en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ; ceux-ci peuvent endommager le revêtement céramique antiadhérent. Si vous cuisinez au gaz, la flamme doit rester sous la casserole pour ne pas endommager inutilement la casserole et le manche en plastique. Ne glissez pas la casserole sur la plaque de cuisson pour éviter des rayures. Après utilisation, nous déconseillons fortement le rinçage de la casserole encore chaude avec de l'eau froide. N'utilisez pas de produit abrasif ou d'éponges à récurer pour nettoyer la casserole. Lavez-la avec une éponge ou une brosse à vaisselle douce, de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Ensuite, couvrez à nouveau l'intérieur de la casserole d'un peu d'huile, par exemple de l'huile de tournesol. Ne faites pas bouillir de solution sodée ou autre dans la casserole. Nous déconseillons fortement le lavage dans un lave-vaisselle. Le passage au lave-vaisselle peut endommager le revêtement céramique antiadhérent. Le fond entièrement métallique peut à la longue se décolorer sous l'effet de l'utilisation et de la source de chaleur.

## 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)

B2468-02-FRA-160105

**BK** Cookware bv

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



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK INDUCTION CERAMIC

## **Gebrauchsanweisung (DEU)**

Das Braten mit einer BK Pfanne mit einer hochwertigen Antihaft-Keramikbeschichtung ist einfach und gesund zugleich. Sie können weniger Fett verwenden. Die Antihaft-Keramikbeschichtung eignet sich für sehr hohe Temperaturen. Achtung: bei zu hohen Temperaturen können die Zutaten trotzdem anbrennen und das Fett kann verbrennen!

## **Tipps für den Gebrauch**

Waschen Sie eine neue Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel ab. Trocknen Sie sie anschließend gut ab und fetten Sie die Innenseite der Pfanne gut ein, beispielsweise mit Sonnenblumenöl. Die Pfanne sollte immer mit etwas Flüssigkeit oder Fett erhitzt werden (unsere Empfehlung: mindestens ein Esslöffel). Verwenden Sie immer Öl oder Fett, das für die entsprechende Temperatur geeignet ist. Die Pfanne sollte langsam erhitzt werden. Verwenden Sie nur Pfannenwender oder Rührbesen aus Holz oder Kunststoff. Gegenstände aus Metall sind hier ein Tabu, diese können die Antihaft-Keramikschicht beschädigen. Auf einem Gaskochfeld muss die Gasflamme so eingestellt werden, dass die Flammenspitzen unter dem Pfannenboden bleiben, um unnötigen Schaden an der Pfanne oder am Kunststoff-Stiel zu vermeiden. Schieben Sie Ihre Pfanne nicht über das Kochfeld, um eventuelle Kratzer zu vermeiden. Wir raten strengstens davon ab, eine noch heiße Pfanne mit kaltem Wasser abzuschrecken. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Scheuermittel oder einen Scheuerschwamm zum Reinigen der Pfanne, sondern waschen Sie die Pfanne mit einem weichen Schwamm oder einer Abwaschbürste in warmem Wasser mit einem herkömmlichen Spülmittel ab. Fetten Sie anschließend die Innenseite der Pfanne wieder mit etwas Öl (z.B. Sonnenblumenöl) ein. Kochen Sie die Pfanne nicht mit Soda oder anderen Reinigungsmitteln aus. Von der Reinigung in der Geschirrspülmaschine raten wir Ihnen auf jeden Fall ab. Dadurch kann die Versiegelung der Antihaft-Keramikbeschichtung angegriffen werden. Durch den Gebrauch und die Hitze der Wärmequellen kann sich der vollflächige Stahlboden der Pfanne nach einer gewissen Zeit verfärben.

## **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)

B2468-02-DEU-160105

**BK** Cookware bv

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



**HOLLAND** SINCE 1851

# BK INDUCTION CERAMIC

## 使用手册

BK的平底锅具有优质的陶瓷防粘涂层，能被方便和安全地使用。陶瓷防粘涂层能承受高温。注意：食物成份和油脂可能会因高温而残留在锅表面。

## 使用建议

新的锅应使用柔和的清洁剂清洁，然后冲洗和擦干。用少许油（例如葵花油）涂在锅的内层。在加热平底锅时一定要少量液体或食用油（我们的建议：至少用一汤匙的食用油）在锅里。锅里的食用油一定要能够承受需要加热的温度。将锅逐渐加热。使用木制或合成材料的锅铲或搅拌厨具。不要使用金属厨具，因为这些厨具可能会损坏陶瓷防粘涂层。若使用燃气烹饪，气体的火焰必须控制在锅底，以免对锅或合成材料的锅柄造成不必要的损坏。不要将锅在炉头上来回挪动，以免在锅底造成擦痕。使用后我们强烈建议您不要用冷水冲洗还带热的锅。不要使用带磨砂性的清洁剂或有磨砂性的海绵来清洁平底锅。而应该用柔软的海绵或洗碗刷在温水里加入少量清洁剂清洗。清洁完后用少许油（例如葵花油）涂在锅的内层。不要用锅将苏打水或其它同属性的液体煮干。我们强烈建议不要用洗碗机清洁平底锅。这样可能对陶瓷防粘涂层造成损坏。纯钢的锅底可能会随着长时间的使用和炉头的热能而变色。为了避免损坏产品，请用在购买BK锅时所附送的保护套来保存您的锅！

## 质量保证

BK锅具的生产过程极其严谨，而且产品质检非常严格。质保内容包括使用的材料和制造时产生的缺陷。质保期为两年（须出示您的购物发票），但对不正确的使用、不适当的保养和自然损耗而造成的损坏不予产品质保。

对于合成材料的部件，您可以通过 [www.bkcookwarechina.cn](http://www.bkcookwarechina.cn) 在网站上购买（如有存货的话）。最后，我们希望本产品能给您带来许多烹调的乐趣！如果有关于BK产品的疑问或提议，请与我们的服务部门联系。

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)

B2468-02-CN-160105

BK Cookware bv

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



HOLLAND SINCE 1851