

BK NEW VINTAGE KUPFER

BEDIENUNGSANLEITUNG

3-Ply-Technologie

Die Pfanne ist aus 3-Ply. 3-Ply ist ein einzigartiger Aufbau einer Außenseite aus Kupfer, einer Innenwand aus 18/10-Edelstahl mit einer Aluminiumschicht dazwischen. Das Kupfer gewährleistet eine schnelle und optimale Verteilung der Hitze. Das Aluminium bildet die Verbindung zwischen der Wärmeleitung des Kupfers und der starken, hygienischen Innenseite aus 18/10-Edelstahl. Durch diese spezielle Kombination von Materialien können Sie sowohl die Vorteile von Kupfer als auch den Komfort von 18/10-Edelstahl nutzen.

Nachstehend ein paar praktische Tipps, damit Sie möglichst lange Freude an Ihren BK-Töpfen haben:

Reinigung und Pflege

Kupfer hat die Eigenschaft, im Laufe der Zeit zu verfärben. Mit einem guten Kupferputzmittel können Sie der Pfanne neuen Glanz verleihen.

Reinigen

Wir empfehlen, die Pfanne mit der Hand in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einem weichen Schwamm zu reinigen. Es ist nicht empfehlenswert, Kupfertöpfe in der Spülmaschine zu reinigen. Die Lebensdauer der Pfanne wird verkürzt, wenn Spülmaschinensalze auf das Kupfer einwirken und darüber hinaus verliert Kupfer dann schneller seinen Glanz.

Garantie

BK-Pfannen 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.

Produktregistrierung

Für vollständige Produktunterstützung können Sie Ihren Ankauf über service.bk.nl registrieren.

Zum Schluss

Wir wünschen Ihnen viele außergewöhnlich gut gelungene und schmackhafte Gerichte! Wenden Sie sich bei weiteren Fragen oder Anmerkungen an unsere Serviceabteilung. Diese können Sie unter www.bkcookware.de kontaktieren.



BK Cookware bv

www.bkcookware.com

BK NEW VINTAGE KOPER

GEbruiksaanwijzing

3-Ply Technology

De pan is van 3-Ply. 3-Ply is een unieke constructie van een koperen buitenkant, een binnenzijde van 18/10 edelstaal met een laag aluminium ertussen. Het koper zorgt voor een snelle en optimale verdeling van de warmte. Het aluminium vormt de verbinding tussen de warmtegeleiding van het koper en de sterke, hygiënische 18/10 edelstalen binnenkant. Deze speciale combinatie van materialen levert de voordelen van koper én het gemak van 18/10 edelstaal.

Om zo lang mogelijk van je BK-pannen te genieten, geven wij je graag een aantal nuttige tips:

Onderhoud

Koper heeft de eigenschap om na verloop van tijd te gaan verkleuren. Met een goede koperpoets kun je de pan een opfrisbeurt geven.

Reinigen

Wij adviseren de pan met de hand af te wassen in warm water met een beetje afwasmiddel en met een zachte spons. Het is niet aan te raden om koperen pannen in de vaatwasmachine te reinigen. De levensduur van de pan wordt verkort door de inwerking van vaatwasmiddelen op het koper en bovendien verlies het koper sneller zijn glans.

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 je aankoopbewijs) en dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage.

Productregistratie

Voor volledige productondersteuning kun je je aankoop online registreren via www.bkcookware.com.

Tot slot

Wij wensen je vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor overige vragen en / of opmerkingen kun je contact opnemen met onze afdeling service. Zij zijn te bereiken via service.bk.nl

BK NEW VINTAGE COPPER

INSTRUCTIONS FOR USE

3-Ply Technology

The pan is of 3-Ply. 3-Ply is a unique construction of a copper exterior, and internal wall of 18/10 stainless steel and a layer of aluminium sandwiched in between. Copper ensures that heat is distributed quickly and optimally. The aluminium makes up the connection between heat conduction of the copper and the strong, hygienic 18/10 stainless steel interior. This special combination of materials provides the advantages of copper and the convenience of 18/10 stainless steel.

The following tips will help you to use your BK pans for as long as possible:

Maintenance

Copper has the property of discolouration over time. You can give the pan a touch-up with a good copper polish.

Cleaning

We advise washing the pan by hand in warm water with a little detergent and a soft sponge. It is not advisable to clean copper pans in the dishwasher. The pan's life cycle is shortened by the effect of dishwasher salts on copper, and moreover copper loses its shine more quickly.

Warranty

BK pans are manufactured with the utmost care and thoroughly inspected. The warranty covers manufacturing errors and/or raw material defects. The warranty is valid for two years (upon submission of your purchase receipt only) and does not cover any damage caused by incorrect use, shoddy maintenance or natural wear and tear.

Product registration

The purchase can be registered online via www.bkcookware.com for complete product support.

Finally

We wish you many amazingly successful and tasty dishes! For other queries and/or comments, please contact our service department. They can be accessed via www.bk.nl