

BK SILVERLINE RELIEF-BASE

Gebruiksaanwijzing (NL)

De nieuwe pan voor het eerste gebruik afwassen in heet water met een mild afwasmiddel, spoelen en afdrogen. BK Silverline mag niet in de afwasmachine! De beste resultaten bereikt u als volgt:

Bakken

1. De pan eerst goed droog voorverwarmen.
2. Dan pas de olie, boter of vet erin doen.

Grillen

De pan eerst goed verhitten en vervolgens het te roosteren vlees, zonder vet toe te voegen in de pan leggen. Dé uitkomst voor hen die een vetarm dieet volgen. Denk er wel aan gas- of stroomtoevoer te verminderen, zodra het gerecht aan de onderkant lichtbruin wordt. Draai het snel om en bak de andere kant. Zo krijgt u een heerlijk en prachtig bakproduct dat gelijkmatig bruin is en niet aan de pan vastbakt. De steel is hittebestendig en ovenvast tot 160° C. De steel dus niet aan de directe vlam blootstellen. Plaats uw pannen altijd zo op het fornuis en stel het gas zodanig af, dat de gasvlam binnen de omtrek van de panbodem blijft. Zo spaart u niet alleen pan en steel, u bespaart ook heel wat energie. Gebruik bij elektrische kookplaten altijd de kookzone die het meest met de panbodem overeenkomt.

Onderhoud

U doet dit het beste wanneer de pan nog warm is. Gebruik een plastic of nylon spons en heet zeepsop. Gebruik nooit soda, dat tast aluminium aan. Vastgezette resten kunt u verwijderen door uitkoken met water waarin wat zout is gedaan. Nooit met scherpe voorwerpen in de pan steken of krassen. De pannen niet in de afwasmachine plaatsen.

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 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 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

www.bk.nl

B3373-02-NED-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK SILVERLINE RELIEF-BASE

Instructions for use (ENG)

Before using the pan for the first time wash it with a mild washing up liquid, rinse it and dry it. BK silverline is not suitable for the dishwasher! You will achieve the best results as follows:

Frying

1. Preheat the pan properly, without anything in it.
2. Only put the oil, butter or fat in the pan once it is preheated.

Grilling

Heat the pan properly first, then lay the meat which is to be roasted in the pan, without adding fat. The thing for people following a low fat diet. Do remember to lower the gas or electricity as soon as the dish is light brown on the bottom. Quickly flip it around and grill the other side. This gives you a delicious and beautiful roasted product which is evenly brown and will not stick to the pan. The handle is heat-proof and oven-proof up to 160 °C. Therefore do not expose the handle to the open fire. Always place your pans on the stove in such a way, and adjust the gas so that the flame stays within the perimeter of the bottom of the pan. This not only saves your pan and handle, but also saves you a lot of energy. When using electric cooking plates always use the plate which best matches the bottom of the pan.

Maintenance

The best time to do this is when the pan is still warm. Use a plastic or nylon sponge and hot soapy water. Never use soda, it damages the aluminium. You can remove food residues which have stuck to the pan by boiling salted water in it. Never cut or scratch using sharp objects in the pan. Never place the pan in the dishwasher.

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).

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.

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. service@bk.nl

www.bk.nl

B3373-02-ENG-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK SILVERLINE

RELIEF-BASE

Mode d'utilisation (Fr)

Lavez la nouvelle poêle dans de l'eau chaude avec un détergent doux avant de l'utiliser pour la première fois. Rincez-la et séchez-la. Il n'est pas permis de mettre la BK silverline dans le lave-vaisselle! Vous obtiendrez les meilleurs résultats de la façon suivante :

Cuisson

1. Préchauffez d'abord la poêle à sec. 2. Mettez-y ensuite de l'huile, du beurre ou de la graisse.

Gril

Préchauffez d'abord bien la poêle avant d'y ajouter la viande à griller sans graisse. La poêle idéale pour les personnes suivant un régime pauvre en graisse. Songez à réduire l'alimentation de gaz ou d'électricité dès que le dessous de la viande sera brun clair. Tournez vite la viande et faites griller de l'autre côté. Vous obtiendrez des résultats culinaires délicieuses et excellentes d'une couleur brune uniforme et qui n'attachent pas à la poêle. Le manche résiste à la chaleur et supporte même la chaleur du four jusqu'à une température de 160° C. Il ne faut pas exposer le manche à la flamme directe. Placez toujours vos poêles sur le réchaud et réglez le gaz de telle façon que la flamme de gaz ne dépasse pas le diamètre de la poêle. Vous épargnerez ainsi la poêle et le manche et ferez en même temps des économies. Pour les poêles électriques, utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux aux dimensions du fond de la poêle.

Entretien

Le mieux est de nettoyer la poêle lorsqu'elle est encore chaude. Utilisez une éponge en plastique ou en nylon et de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez jamais de soude qui attaque l'aluminium. Vous pouvez enlever les résidus rebelles en faisant cuire de l'eau salée dans la poêle. N'utilisez jamais d'objets tranchants qui pourraient endommager et rayer la poêle. Ne lavez pas la poêle dans le lave-vaisselle.

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 (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 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. service@bk.nl

www.bk.nl

B3373-02-FRA-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK SILVERLINE RELIEF-BASE

Gebrauchsanleitung (DEU)

Spülen Sie Ihre neue Pfanne mit einem milden Spülmittel in heißem Wasser, danach abspülen und abtrocknen. Die Silverline Pfanne ist nicht geeignet für die Geschirrspülmaschine. Die besten Resultate erreichen Sie, wenn Sie folgende Hinweise beachten:

Braten

1. Die Pfanne trocken vorwärmen. 2. Dann erst Öl, Butter oder Fett hinzufügen.

Grillen

Die Pfanne erst gut erhitzen, danach das Fleisch ohne Fett zuzufügen, hineinlegen. Dies ist die Lösung für eine fettarme Diät. Denken Sie daran, die Gas- oder Stromzufuhr zu verringern, so dass das Gericht an der Unterseite hellbraun wird. Drehen Sie das Fleisch schnell um und grillen Sie dann die andere Seite. So bekommen Sie ein herrliches und hervorragendes Grillprodukt, das gleichmäßig braun ist und nicht an der Pfanne heftet. Der Stiel ist hitzebeständig und backofenfest bis zu 160 Grad. Der Stiel ist also nicht direkt einer offenen Flamme auszusetzen. Bitte stellen Sie Ihre Pfannen so auf dem Herd und stellen Sie die Gasflamme so ein, dass die Flamme innerhalb des Pfannenbodens bleibt. So erhalten Sie nicht nur Ihre Pfanne und den Stiel, sie sparen so auch sehr viel Energie. Beim Gebrauch elektrischer Kochplatten, ist immer die Kochzone zu benutzen, die am besten mit dem Pfannenboden übereinstimmt.

Pflege

Am besten ist die Reinigung, wenn die Pfanne noch warm ist. Benutzen Sie einen Schwamm aus Plastik oder Nylon und heißes Spülwasser. Benutzen Sie nie Soda, das beschädigt das Aluminium. Reste die noch in der Pfanne heften können durch Kochen mit Salzwasser entfernt werden. Nie mit scharfen Gegenständen in der Pfanne stechen oder kratzen. Die Pfanne ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

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 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 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: service@bk.nl

www.bkcookware.de

B3373-02-DEU-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK SILVERLINE RELIEF-BASE

使用说明 (CN)

在第一次使用BK平底锅前，请先用温和的流水清洗并擦干。该锅具不能在洗碗机中清洗。具体请按照以下步骤操作：

烹饪前

- 1.请先空锅预热一段时间。
- 2.当平底锅受热时，只需放入少许食用油。

烹饪中

待锅预热后，不倒入油，直接放入待烤的食材。当食材逐渐变色变熟时，请将明火或电磁炉调小，然后迅速给食材翻面，继续烤另一面。这样烹饪的手法能做出一道非常美味可口的佳肴，而且还不粘锅底。平底锅手柄防热且可以放入烤箱使用（最高至160C）。不要将手柄直接接触明火。所以请保持中小火烹饪，控制火焰在平底锅底部直径范围内。这样，不仅保护了锅身和手柄，还节能环保。请使用最适合于您的平底锅的电磁炉。

保养方法

使用完后，请在锅身还有余热的情况下清洗锅具。使用软海绵或百洁布，配上温和的洗洁精清洗。不要使用含有苏打的水质，因为苏打会破坏铝层，影响使用质量。如果锅内有残留物，对着流水冲洗就能冲掉。不要在锅内做刀切动作或是用锋利的工具，会破坏内表面涂层。请不要将平底锅放入洗碗机中清洗。

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）。

最后声明

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: 0086-21-62700178/62700358

传真/Fax: 0086-21-62700318

www.bkcookwarechina.cn

B3373-02-CN-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851