



BK Cookware bv

P.O. Box 170 / 2700 AD, Zoetermeer
The Netherlands / www.bk.nl

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen BK Besteckes! Sie haben eine gute Wahl getroffen, indem Sie sich entschieden haben, mit unserer hochwertigen BK Besteckserie aus Edelstahl Rostfrei 18/10 zu speisen. (Das BK Besteck besteht aus einer Legierung aus Stahl mit 18% Chrom und 10% Nickel). Erfahrung, Tradition und fachmännisches Können sind die Pfeiler, worauf sich die gut 160-jährige Tradition von BK stützt und worauf das Unternehmen zu Recht stolz sein kann.

Besteckpflege

Pflegehinweise für Ihr BK Besteck. Bestecke aus 18/10 Edelstahl sind sehr pflegeleicht. Alle BK Besteck-Sets sind zwar spülmaschinenfest, doch die beste Reinigung für Bestecke ist immer noch das Spülen von Hand. Waschen Sie das Besteck möglichst schnell nach Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ab. Messer, Gabeln und Löffel anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen und - am besten gleich - danach mit einem weichen Tuch oder Geschirrtuch abtrocknen. Verwenden Sie eine Spülbürste und benutzen Sie niemals Stahlwolle, einen Scheuerschwamm oder Scheuermittel! Diese können die Oberfläche Ihres Silberbesteckes, versilberten Besteckes oder Ihres Edelstahl-Besteckes beschädigen.

Die Reinigung des Besteckes in der Spülmaschine ist bedeutend aggressiver als das Spülen von Hand. Dem liegen einige Ursachen zugrunde:

- Für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine werden stark wirksame Reinigungsmittel verwendet.
- Das Besteck bleibt stundenlang in einer feuchten Atmosphäre.
- Das Besteck ist einer längeren Einwirkung von Chemikalien bei hohen Temperaturen ausgesetzt.
- Die Besteckteile werden nicht mehr Stück für Stück mit einem weichen Tuch abgetrocknet und poliert.

Wenn Sie die folgenden Pflegehinweise beachten, werden die Klingen in der Geschirrspülmaschine nicht beschädigt:

- Bevor Sie das Besteck in die Spülmaschine geben, sollten Speisereste kurz unter fließendem Wasser abgespült werden. Dadurch können salz- und säurehaltige Speisereste das Material nicht angreifen.
- Versilbertes Besteck und Edelstahl-Besteck dürfen nicht miteinander in Berührung kommen.
- Stellen Sie die Besteckteile unsortiert (nicht nur Messer oder nur Gabeln) in den Besteckkorb, damit wird eine bessere Reinigung erzielt.
- Stellen Sie das Besteck immer mit den Griffen nach unten in den Korb, damit es besser gereinigt wird und das Spülwasser besser ablaufen kann.
- Bei der Dosierung von Reinigungsmitteln, Klarspülnern und Spülmaschinensalz sind die Gebrauchsanleitung des Spülmaschinenherstellers und die Hinweise auf den Packungen zu beachten; verwenden Sie ausschließlich Markenprodukte. Durch eine fachkundige und regelmäßige Wartung (gemäß Empfehlungen und Vorschriften des Herstellers) sorgen Sie für einen einwandfreien Zustand Ihrer Spülmaschine.

- Sofort nach Ende des Spülganges sollte das Besteck aus der Spülmaschine entnommen und trocken poliert werden. Messerklingen kontrollieren und eventuelle zurückgebliebene Flecken sofort beseitigen. Bei Bedarf mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.
- Lassen Sie feuchtes Besteck nicht in einer geschlossenen Spülmaschine stehen.

Garantie BK Besteck aus 18/10 Edelstahl

BK Bestecke aus Edelstahl Rostfrei wurden mit der größten Sorgfalt hergestellt und genauestens geprüft. Die BK lebenslange Garantie deckt Fabrikationsfehler bzw. Fehler in den verwendeten Grundstoffen für die Lebensdauer des Produktes. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch einen Unfall, unsachgemäßen oder zweckwidrigen Gebrauch, unsorgfältige Pflege oder Reinigung, Flecken oder Verfärbungen durch den täglichen Gebrauch (die nicht auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind) und durch natürlichen Verschleiß entstanden sind. Diese Garantie deckt keine Folgeschäden oder hinzukommende Schäden.

Kaufbeleg = Garantienachweis

Der Garantiespruch kann nur mit dem Kaufbeleg geltend gemacht werden oder wenn auf eine andere Art und Weise nachgewiesen werden kann, wo und wann das BK-Produkt gekauft wurde. Der Kaufbeleg ist der Garantienachweis, bewahren Sie diesen deshalb sorgfältig auf!

Fragen?

Wenn Sie Fragen über Ihre Garantie haben, dann setzen Sie sich bitte mit Ihrer Verkaufsstelle in Verbindung oder füllen Sie das Kontaktformular auf der Website www.bk.nl aus.

Zum Schluss...

möchten wir Ihnen viele außergewöhnliche und erfolgreiche Gerichte wünschen. Für weitere Fragen oder Anmerkungen zu BK-Edelstahlprodukten wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

BK Service, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Niederlande
Internet: www.bk.nl
E-Mail: service@bk.nl

CONGRATULATIONS

Congratulations on the purchase of your new BK cutlery! You have made an excellent choice to dine using our BK high quality stainless steel cutlery range (BK cutlery consists of a combination of 18% chrome and 10% nickel), as our products are of the highest quality. Experience, tradition and craftsmanship are the pillars on which BK has prided itself over the past 160 years.

Cutlery maintenance tips

Tips for maintaining your BK Cutlery: 18/10 cutlery is extremely maintenance friendly. Although BK cutlery sets are dishwasher proof, washing up by hand is the best method of cleaning. The best method is to clean cutlery as soon as possible in warm water using a mild detergent. Rinse the knives, forks and spoons afterwards in lukewarm water and dry – preferably immediately – with a soft cloth or tea towel. Use a washing-up brush and do not use steel wool scouring pads, scouring pads or an abrasive cleaning agent! Doing so will cause immediate damage your silver, silver-plated or stainless steel cutlery!

Cleaning cutlery in the dishwasher is actually more aggressive than washing up by hand. This is due to a number of reasons:

- Dishwasher cleaning uses strong cleaning agents.
- The cutlery sits in a damp space for hours.
- The cutlery is exposed to lengthy interaction with chemicals at high temperatures.
- The cutlery parts are no longer individually dried using a soft cloth.

Observing the recommendations below prevents handles from being damaged in the dishwasher:

- Before placing in the dishwasher, any food should briefly be rinsed off cutlery under running water. This will prevent particles of food that retain salt and acid from affecting the cutlery.
- Silver-plated and high quality stainless steel should not come into contact.
- Identical cutlery pieces, such as knives, should not be put together in the same cutlery holder on their own, but instead mixed with forks and spoons to facilitate better cleaning.
- Knife blades, spoon bowls and fork tines should always face upwards, to ensure that the cutlery can be cleaned better and rinsing water can drain better.
- Dose dishwasher cleaner and descaler according to instructions; use brand products only. Also, keep the dishwasher in top condition with expert maintenance and regular servicing; this should be carried out according to the manufacturers recommendations.
- Immediately after the washing program has ended, remove the cutlery and wipe it dry. Check knife blades and remove any remaining food particles. If necessary, treat with a good polishing agent.
- Never leave damp cutlery in a closed dishwasher.

BK Stainless Steel Guarantee

BK high quality stainless cutlery is manufactured with the utmost care and meticulously controlled. The BK lifetime warranty covers assembly faults and/or faults in used materials for the entire lifetime of the product. Damage resulting from accidents, negligent or incorrect use, shoddy maintenance or cleaning, spots and or discolouring as a result of daily use (which is not a direct consequence of production or material faults) and natural wear and tear is excluded from this warranty. This warranty does not cover consequential damage or resulting damage.

Purchase receipt = Proof of warranty

Warranty claims will be accepted upon submission of a receipt only or submission of proof when and where the BK product was purchased. The purchase receipt is the proof of warranty and should be kept in a safe place!

Questions?

Do you have any questions about your warranty? Please contact your sales point or complete the contact form on the website www.bk.nl.

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 stainless steel products, please contact our service department.

BK Service, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, the Netherlands
Internet: www.bk.nl
E-mail: service@bk.nl

18/10 STAINLESS STEEL
BK BESTEK
BK CUTLERY
COUVERTS BK
BK BESTECK
BK 贝嘉的餐具



VAN HARTE GEFELICITEERD

Van harte gefeliciteerd met uw nieuwe BK bestek! U heefteen goede keus gemaakt door te gaan dineren met onze BK roestvrij edelstalen (BK bestek bestaat uit een verbinding van staal met 18% chroom en 10% nikkel) bestekserie,want deze zijn van de hoogste kwaliteit. Ervaring, traditie en vakmanschap zijn de pijlers waarop BK terecht kan bogen gezien haar ruim 160 jaar bestaan.

Onderhoudstips bestek

Tips voor het onderhoud van uw BK Bestek. 18/10 bestek is zeer onderhoudsvriendelijk. Alle BK besteksets zijn vaatwasserbestendig, maar handafwas blijft de beste manier om bestek te reinigen. De beste methode is om bestek na gebruik zo snel mogelijk af te wassen in heet water met gebruik van mild afwasmiddel. Spoel de mes­sen, vorken en/of lepels daarna met lauw water en droog – het liefst direct – af met een zachte doek of theedoek. Gebruik een afwasborstel maar geen staalwol, schuur­spons of schuurmiddel! Dit beschadigt uw zilveren, verzilverde of RVS bestek direct!

Het reinigen van bestek in de vaatwasser is wezenlijk agressiever dan het reinigen met de hand. Enkele oorzaken die hieraan ten grondslag liggen:

- Voor reiniging in de vaatwasser wordt gebruik gemaakt van sterk werkzame wasmiddelen.
- Het bestek verblijft urenlang in een vochtige ruimte.
- Het bestek wordt blootgesteld aan een langdurige inwerking van chemicaliën bij hoge temperaturen.
- De bestekdelen worden niet meer met een zachte doek stuk voor stuk droog­ge­weven.

Door het in acht nemen van onderstaande aanbevelingen zullen de lemmeten in de vaatwasmachine geen schade oplopen:

- Vóór het plaatsen in de machine dienen de etensresten op het bestek onder stromend water korte tijd afgespoeld te worden. Hierdoor kunnen zout- en zuur­hou­dende etensresten niet inwerken.
- Verzilverd en edelstaal bestek mogen niet met elkaar in aanraking komen.
- Identieke bestekdelen, zoals alleen messen, niet gebundeld in dezelfde bestek houder plaatsen, maar mengen met lepels en vorken, zodat een betere reiniging mogelijk wordt.
- Meslemmeten, lepelbak en vorkspiegel altijd naar boven, dus heften naar beneden richten, zodat het bestek beter gereinigd wordt en het spoelwater beter kan aflopen.
- Wasmiddel en ontkalker overeenkomstig instructies doseren; gebruik alleen merkproducten. Houdt ook de machine in topconditie door deskundig onderhoud en regelmatige servicebeurten; e.e.a. overeenkomstig met de voorschriften van de fabrikant.
- Direct na beëindiging van het wasprogramma het bestek uit de machine nemen en droogwrijven. Meslemmeten controleren en eventueel achtergebleven resten direct verwijderen. Voor zover noodzakelijk met een goed poetsmiddel behandelen.
- Vochtig bestek nóóit in een gesloten machine laten staan.

Garantie BK 18/10 Bestek

BK roestvrij edelstalen bestek is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en nauwgezet gecontroleerd. De BK levenslange garantie dekt fabricagefouten en/of fouten in gebruikte grondstoffen voor de levensduur van het product. Beschadigingen ten gevolg van een ongeval, oneigenlijk of foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of reiniging, vlekken en of verkleuringen door dagelijks gebruik (die geen gevolg zijn van materiaal- of productiefouten) en natuurlijke slijtage zijn van garantie uitgesloten. Deze garantie dekt geen gevolgschade of bijkomende schade.

Aankoopbon = Garantiebewijs

Alleen met de kassabon of indien op een andere manier kan worden aangetoond waar en wanneer het BK product is gekocht, kan aanspraak gemaakt worden op onze garantie. De kassabon is het garantiebewijs, bewaar deze dus goed!

Vragen?

Heeft u vragen over uw garantie? Neem dan contact op met uw verkooppunt of vul het contactformulier op de website www.bk.nl in.

Tot slot...

wensen wij u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK roestvrij edelstalen producten kunt u zich wenden tot onze service afdeling.

BK Service: Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Nederland
Internet: www.bk.nl
E-mail: service@bk.nl

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons de l'achat de vos nouveaux couverts BK !

Vous avez bien fait d'opter pour notre gamme de couverts BK en acier inoxydable pour vos repas (les couverts BK se composent d'un alliage d'acier avec 18 % de chrome et 10 % de nickel) car ils sont d'une qualité supérieure. L'expérience, la tradition et le savoir-faire sont des piliers de BK, compte tenu de sa longue existence depuis 160 ans.

Conseil d'entretien pour les couverts
Conseils pour entretenir vos couverts BK. Un couvert en acier 18/10 est facile à entretenir. Tous les couverts BK passent au lave-vaisselle, mais le lavage à la main reste la meilleure manière de nettoyer les couverts. La meilleure méthode est de laver les couverts dans de l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle doux aussitôt que possible après le repas. Rincez ensuite les couteaux, fourchettes et/ou cuillères à l'eau tiède, puis séchez-le - immédiatement de préférence - avec un chiffon ou un torchon doux. Utilisez une brosse à vaisselle, mais pas de paille de fer, ni d'éponge grattante ou poudre à récurer ! Ils abiment vos couverts en argent, en acier inoxydable ou argentés !

Le nettoyage de couverts en lave-vaisselle est en réalité plus agressif qu'un nettoyage à la main. Les principales causes de cette agressivité sont :

- Les produits très actifs utilisés dans un lave-vaisselle.
- Les couverts restent dans un espace humide pendant des heures.
- Les couverts sont exposés très longtemps à des produits chimiques, à haute température.
- Les couverts ne sont pas essuyés pièce par pièce avec un chiffon doux.

En respectant les recommandations ci-dessous, les lames ne s'abîmeront pas dans le lave-vaisselle :

- Avant de placer les couverts dans la machine, les restes de nourriture doivent être rincés brièvement sous un filet d'eau courante. Ce rinçage permet d'éviter l'action des restes de nourriture salés et acides.
- Les couverts argentés et en acier inoxydable ne doivent pas se toucher.
- Ne pas placer des éléments identiques, comme seulement les couteaux, dans la même case du panier à couverts, mais les mélanger avec les cuillères et fourchettes, afin de mieux les nettoyer.
- Les lames de couteau, les cuillerons des cuillères et les dents des fourchettes doivent toujours être posés vers le haut, les manches sont donc orientées vers le bas pour mieux nettoyer les couverts et permettre à l'eau de rinçage de mieux s'écouler.
- Doser le produit nettoyant et le détartrant en suivant les instructions ; n'utiliser que des produits de marque. Maintenez aussi la machine en bon état, par un entretien et une maintenance professionnels et réguliers, selon les consignes du fabricant.
- Immédiatement après la fin du programme de lavage, enlever les couverts de la machine et les essuyer. Vérifier la lame des couteaux, et enlever les résidus éventuels. Si nécessaire, appliquer un brillant pour métaux.
- Ne jamais laisser des couverts mouillés dans une machine fermée.

Garantie des couverts 18/10 de BK

Les couverts de BK ont été fabriquées avec le plus grand soin, et strictement contrôlées. La garantie à vie de BK couvre les défauts de fabrication et/ou dans les matières premières utilisées, pendant toute la durée de vie du produit. Les dommages suite à un accident, l'utilisation inadaptée ou erronée, une négligence dans l'entretien ou le nettoyage, les taches ou décolorations causées par une utilisation quotidienne (qui ne sont pas la conséquence de défauts de fabrication ou de matériau) et l'usure naturelle, sont exclus de la garantie. Cette garantie ne couvre pas de dommages consécutifs ou accessoires.

Preuve d'achat = Bon de garantie

Tout appel à notre garantie doit s'accompagner de la présentation du ticket de caisse ou autre document qui montre le lieu et la date d'achat du produit BK. Le ticket de caisse est le bon de garantie, conservez-le donc bien !

Des questions ?

Vous avez des questions sur la garantie ? Contactez votre point de vente, ou remplissez le formulaire de contact sur notre site Web, www.bk.nl.

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 en acier inox noble de BK, vous pouvez vous adresser à notre service après-vente.

BK Service: Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Pays-Bas
Internet: www.bk.nl
E-mail: service@bk.nl

恭喜您购买了我们的产品

恭喜您购买了BK餐具 ! 用我们BK的不锈钢餐具系列进餐是您正确的选择（BK的餐具由不锈钢结合18%的铬和10%的镍制成），这些产品是以其质量见称。经验、传统和专业是BK在过去160多年让人尊尚的因素。

餐具的保养建议

以下是一些餐具保养的建议。18/10的不锈钢餐具是十分容易保养的。所有的BK餐具都可以在洗碗机内清洗，但用手来清洗仍然是最好的清洗方法。尽量在使用后立即用热水加入少许柔性的清洁剂进行清洗。然后用温水冲洗餐刀、餐叉和/或餐匙，之后（最好是立即）用柔軟的布或洗碗布抹干。清洗时可以使用洗碗刷但切勿使用钢丝球、有磨擦性的海绵或研磨液 ! 这些东西都会直接损坏银制餐具、镀银餐具以及不锈钢餐具。

用洗碗机清洗餐具比用手清洗有明显的一些不足。这其中的一些原因是

- 洗碗机里使用的清洁剂比一般的清洁剂要强烈。
- 餐具留在机里的潮湿环境达数小时。
- 在高温时餐具长时间暴露在化学物环境中。
- 餐具并不是一件一件地用柔軟的布抹干。

通过采用以下的建议可让您的餐具在用洗碗机清洗时避免受损:

- 将餐具放入洗碗机前先用水进行短暂冲洗将餐具上残留物冲掉。这样带盐和酸的食物残渣就不会损害餐具表面。
- 镀银或不锈钢的餐具不可以相互接触。
- 同样的餐具（例如餐刀）不要全部将它们放在同一格子里，而应该和餐叉和餐匙一同混合放在格子内，这样做可以更好地清洗餐具。
- 刀面、餐匙头部和餐叉的叉部要向上摆放。所以餐具的手柄应该在下面，这样让餐具能更好地被清洗。
- 清洁剂和除钙剂应按说明书上的剂量使用，只使用有品牌的产品。并且洗碗机由专业人员对其进行保养和定期检查，这需要符合厂商的说明。
- 在洗碗机的清洗过程结束后应立即上将餐具从机内拿出并抹干。检查刀面，如果还有残留物应立即除去。有需要的话也可以用磨光剂涂抹。
- 带有湿气的餐具不要存放在密封的空间/洗碗机里。

BK终身保修

BK餐具以极大的人文关怀和精湛的工艺进行生产。BK的餐具终身保修对厂家在生产错误和/或在用料不当而造成的后果给予保障。但因意外、不正确或错误的使用以及不慎重的保养或清洁、日常使用而造成的痕迹和/或变色（不是因生产错误或用料不当或而造成的）、及自然损耗都不给予产品保证。终身保修不覆盖因此造成的损坏，导致的后果。

购物发票 = 产品保证

只有在出示该产品的购物发票或能以其他方式证明购买BK产品的时间和地点的时候，才有权享有这种保证。所以发票就是产品保修的证明，请妥善保管 !

您还有疑问吗？

您还有关于产品保证的疑问吗？请与我们的销售点或通过在本网站www.bkcookwarechina.cn网站上的联络表格联系我们。

最后需要说明的...

我们希望您能烹饪出许许多多美味佳肴 ! 关于您的贝嘉产品，如果您有任何疑问或意见，请联系我们 的服务部门。

贝嘉 客户服务
上海市长宁区中山西路933号虹桥银城605室、606室
电话: 021-51113519
传真: 021-51113520
有任何需求，请登录www.bkcookwarechina.cn