



# BK Cookware bv

P.O. Box 170 / 2700 AD, Zoetermeer  
The Netherlands / [www.bk.nl](http://www.bk.nl)

## CONGRATULATIONS

*The BK Cuisson is a unique Dutch oven ! BK Cuisson Dutch ovens are produced in a traditional fashion, using cast iron poured into sand moulds. After being primed in a basic enamel coat, the pan's exterior surface is coated in hardwearing, colored enamel. The heavy bottom ensures perfect heat absorption and equal distribution of heat throughout the pan. The lightweight lid is made of enameled steel. BK Cuisson pans can be used on all heat sources.*

### Cuisson, BK's cast iron Dutch oven

Congratulations on the purchase of your new BK Cuisson cast iron Dutch oven. BK Cuisson is coated outside with hardwearing and smooth enamel. The attractive surface meets the highest hygiene and nutritional standards, does not absorb any flavors and is easy to clean. Moreover, the bottom will not scratch your halogen, ceramic or induction hob. This cast iron Dutch oven is excellently suitable to braise or stew your dishes at low temperatures, or fry, bake or reduce dishes at high temperatures. Cuisson Dutch ovens are suitable for all heat sources as well as the oven.

### How to use and maintain your BK Cuisson

Always set the gas flame so that it stays completely under the bottom of the pan. Always use the size of hotplate that is most similar to the size of the diameter of the pan. This means you are also using the capacity of your heat source as efficiently as possible. This saves energy. You can also avoid unnecessary energy loss by adjusting the temperature of your heat source to continue cooking at a lower setting. Please remember to preheat your pan on the lowest setting before adding the ingredients to the pan. Use wooden or heat resistant plastic kitchen utensils during cooking to prevent damage to the enamel layer. The handles will get hot during cooking. Always use oven gloves or potholders. Never place a hot pan directly on a countertop or table. Always use a trivet. Do not slide the pan across the hob to prevent scratching the hob or the bottom of the pan. Never pour cold water in a hot pan as this can damage the pan's enamel layer.

### How to clean your BK Cuisson

Before first using your pan, rinse thoroughly in hot water and dry with a tea towel. Remove stubborn cooking stains by soaking the pan in hot water and removing the stains with a soft brush or towel. Never use steel wool, abrasives or aggressive detergents to clean the pan. The pan is dishwasher proof. Note, however, that the enamel may lose some of its shine after a few years.

### Your BK Cuisson guarantee

BK Cuisson pans are manufactured with the utmost care and are carefully checked. The guarantee covers manufacturing faults and/or faults with the materials used. The guarantee runs for two years (only upon production of a receipt) and doesn't cover any damage as a result of incorrect use, careless maintenance or natural wear. Cast iron is a traditional and unique product. If the product has any irregularities, please contact your BK dealer. Minor irregularities and minimal differences in colour are inherent in the production process and are not regarded as flaws.

### Finally...

We wish you lots of outstanding, successful and delicious meals! Please contact our customer service department if you have any questions or comments regarding your BK products.

**BK Service, Rotterdamseweg 196, 2628 AR Delft, The Netherlands**  
[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)

### GARANTIEBEWIJS | WARRANTY | GARANTIE | GARANTIE

#### BK CUISSON

Name of the buyer : \_\_\_\_\_ M/F

Street : \_\_\_\_\_

Zip code : \_\_\_\_\_ City : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Age : \_\_\_\_\_

E-mail address : \_\_\_\_\_

Signature buyer : \_\_\_\_\_

Attach your copy of the receipt here!

I agree to cooperate in any market research carried out by BK.



The above-mentioned warranty period applies to this article. The warranty period becomes effective from the date of purchase. We ask you kindly to fill in this warranty card and send it to :

**Rotterdamseweg 196, 2628 AR Delft, the Netherlands**

\* You will not receive acknowledgement of receipt and your personal details will not be passed on to third parties.

# BK CUISSON GIETIJZER CAST IRON FONTE GUBEISEN



## VAN HARTE GEFELICITEERD

***Met BK Cuisson heeft u een unieke braadpan! BK Cuisson wordt ambachtelijk vervaardigd uit vloeibaar ijzer dat in een gietvorm van zand wordt gegoten. Rondom krijgt de pan een grond email-laag. Daarna wordt de pan aan de buitenzijde voorzien van een hoogwaardige en sterke kleur email-laag. De zware bodem zorgt voor een perfecte opname en gelijkmatige verdeling van de warmte door de hele pan. Het lichtgewicht deksel is vervaardigd uit geëmailleerd plaatstaal. U kunt BK Cuisson pannen gebruiken op alle warmtebronnen.***

**Cuisson, de gietijzere**n** braadpan van BK**

Van harte gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe BK Cuisson gietijzere braadpan. BK Cuisson is uitwendig voorzien van een zeer harde, gladde email-laag. Dit mooie gladde oppervlak voldoet aan de hoogste hygiëne- en voedingsnormen en is eenvoudig te reinigen. Bovendien krast de bodem niet op uw halogeen, keramische- of inductiekookplaat. Deze gietijzere braadpan is uitstekend geschikt om uw gerechten op lage temperatuur te laten smoren en stoven of op hoge temperatuur te laten bakken, braden en inkoken. Cuisson pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen en de oven.

**BK Cuisson in gebruik en onderhoud**

Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de panbodem blijft. Gebruik bij kookplaten altijd die kookzone die het meest overeenkomt met de bodem-diameter van de pan. Hier stelt u tevens het vermogen van uw warmtebron op af.Zo bespaart u energie. Ook voorkomt u onnodig energieverlies wanneer u tijdig de temperatuur van uw warmtebron tempert en met een lagere kookstand doorkookt. Wel even uw pan voorverwarmen op de laagste kookstand voordat u uw ingrediënten in de pan doet. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen aan de email-laag. De handgrepen worden tijdens het koken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of panlappen. Plaats een warme pan nooit direct op uw aanrecht of tafel, maar op een onderzetter. Schuif de pan niet over een kookplaat om eventuele krassen op uw kookplaat of panbodem tevoorkomen. Giet nooit koud water in een hete pan. Ook hierdoor kan de email-laag van de pan beschadigen.

**Reinig BK Cuisson op een veilige manier**

Spoel uw pan voor het eerste gebruik grondig af in heet water. Droog de pan met een theedoek daarna af. Hardnekkige resten die ontstaan tijdens het gebruik kunt u weken in heet water en met een zachte borstel of doek verwijderen. Gebruik tijdens het reinigennooit staatwol, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingmiddelen. U kunt de panin de vaatwasser plaatsen, maar de email-laag kan na verloop van jaren iets van zijn glans verliezen.

**Garantie BK Cuisson**

BK Cuisson 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. Gietijzer is een ambachtelijk vervaardigd en uniek product.

Als een product onvolkomenheden vertoont, kunt u contact opnemen met uw BK dealer. Kleine oneffenheden en minieme kleurverschillen zijn inherent aan het productieproces en worden niet als zodanig beschouwd.

**Tenslotte...**

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

**BK Service, Rotterdamseweg 196, 2628 AR Delft, Nederland**  
**www.bk.nl**

## NOUS VOUS FÉLICITONS

***Avec BK Cuisson, vous avez une cocotte coulée! BK Cuisson est un produit de fabrication artisanale en fonte liquide unique dans unmoule de sable. Le pourtour de la cocotte est revêtu d’une couche émaillée. Ensuite, la cocotte est revêtue à l’extérieur avec une couche émaillée colorée haut de gamme et résistante. Le fond lourd permet une absorption parfaite et une répartition uniforme de la chaleur dans toute la cocotte. Le couvercle léger est fabriqué en métal émaillé. Vous pouvez utiliser les cocottes BK Cuisson sur toutes les sources de chaleur.***

**Cuisson, la cocotte en fonte de BK**

Nous vous félicitons de l’acquisition de votre nouvelle cocotte en fonte BK Cuisson. BK Cuisson est revêtue d’une couche émaillée très dure et lisse à l’extérieur. Cette belle surface lisse satisfait aux normes alimentaires et hygiéniques les plus sévères, et est, facile à nettoyer. Le fond de la cocotte, au revêtement émaillé, résiste aux éraflures sur votre plaque de cuisson halogène, céramique ou à induction. Cette cocotte en fonte convient parfaitement à la cuisson à l’étuvée de vos plats à des températures basses ou à la cuisson, au poêlage et à la réduction du jus de cuisson à des hautes températures. Les cocottes Cuisson conviennent à toutes les sources de chaleur et au four.

**BK Cuisson : utilisation et entretien**

Réglez toujours la flamme du gaz de telle manière qu’elle ne dépasse pas la dimension du fond de la cocotte. Si vous possédez des plaques de cuisson, utilisez toujours la zone qui correspond au mieux au diamètre de la cocotte. Réglez également la puissance de la source de chaleur en fonction du diamètre de la casserole. Vous économiserez ainsi de l’énergie et éviterez une Vous économiserez ainsi de l’énergie. Vous éviterez également de gaspiller de l’énergie en diminuant en temps opportun la température de votre source de chaleur et en poursuivant la cuisson sur un feu moins vif. Préchauffez bien votre cocotte sur la position de cuisson la plus basse avant de mettre les ingrédients dans la cocotte. Utilisez, pendant la cuisson, des ustensiles de cuisine en bois ou résistant à la chaleur. Vous éviterez ainsi d’endommager la couche émaillée. Les anses de la cocotte s’échauffent pendant la cuisson. Utilisez donc toujours des gants de cuisine ou des maniques. Ne mettez jamais de cocotte chaude directement sur votre évier de cuisine ou table, mais sur un dessous-de-plat. Ne faites pas glisser la cocotte sur une plaque de cuisson pour éviter des éraflures éventuelles sur votre plaque de cuisson ou le fond de votre cocotte. Ne versez jamais d’eau froide dans une cocotte chaude, ce qui pourrait endommager la couche émaillée.

**Nettoyez BK Cuisson avec précaution**

Rincez votre cocotte à fond avec de l’eau chaude avant de l’utiliser pour la première fois. Séchez ensuite la cocotte avec un torchon. Si des résidus restent attachés à la cocotte, faites-la tremper dans de l’eau chaude et enlevez les résidus avec une brosse douce ou un chiffon doux. N’utilisez jamais de paille de fer, d’abrasif ou autres détergents agressifs pendant le nettoyage. Vous pouvez mettre la cocotte dans le lave-vaisselle, mais la couche émaillée pourra perdre de son brillant au bout de quelques années.

**Garantie BK Cuisson**

Les cocottes BK Cuisson ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées minu-tieusement. La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou les défauts des matières premières utilisées. La garantie est de deux ans (exclusivement sur présentation de la preuve d’achat) et ne couvre pas les dommages dus à une mauvaise utilisation, à une négligence dans l’entretien et à l’usure naturelle. La fonte est un produit artisanal unique. Si un produit présente des imperfections, vous pourrez contacter votre revendeur BK. De petites inégalités ou des divergences de coloris minimes sont inhérentes au processus de production et ne sont pas considérées comme telles.

**Pour terminer...**

nous vous souhaitons beaucoup de bons petits plats réussis ! Pour toute question ou remarque éventuelle à propos de vos produits BK, n’hésitez pas à vous adresser à notre service.

**BK Service, Rotterdamseweg 196, 2628 AR Delft, les Pays-Bas**  
**www.bkcookware.com**

# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

***Mit der BK Cuisson besitzen Sie eine wirklich einzigartige Pfanne! Die BK Cuisson wird nach alter handwerklicher Tradition aus flüssigem Eisen hergestellt, das in eine Gussform aus Sand gegossen wird. Die Pfanne erhält rundherum eine Grundierung aus Email. Anschließend wird die Pfanne an der Außenseite mit einer hochwertigen und starken, farbigen Emailschiicht versehen. Der schwere Boden sorgt für eine perfekte Aufnahme und gleichmäßige Verteilung der Wärme über die gesamte Pfanne. Der leichte Deckel ist aus emailliertem Stahl hergestellt. BK Cuisson Pfannen eignen sich für alle Herdarten.***

**Cuisson, die gusseiserne Pfanne von BK**

Herzlichen Glückwunsch zum Ankauf Ihrer neuen gusseisernen Bratpfanne BK Cuisson. Die BK Cuisson ist an der außenseite mit einer sehr harten, glatten Emailschiicht versehen. Diese schöne und glatte Oberfläche erfüllt die höchsten Hygiene- und Nahrungsmittelnormen und ist darüber hinaus einfach zu reinigen. Außerdem zerkratzt der Boden aufgrund seiner durch emaillierten Außenschiicht Ihre Halogen-, keramischen oder Induktionsplatten nicht. Diese gusseiserne Bratpfanne eignet sich ausgezeichnet dazu, Ihre Gerichte bei niedrigen Temperaturen zu schmoren oder zu dünsten oder mit hohen Temperaturen zu braten, kurz zu braten und einzuköcheln. Cuisson-Pfannen eignen sich für alle Herdarten und für den Backofen.

**BK Cuisson - Gebrauch und Pflege**

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass diese innerhalb des Durchmessers des Topf-/Pfannenbodens bleibt. Verwenden Sie bei Herdplatten immer die Kochzone, die dem Bodendurchmesser des Topfes/der Pfanne am besten entspricht. Passen Sie daran außerdem auch die Leistung Ihrer Wärmequelle an. So sparen Sie Energie. Sie vermeiden auch unnötige Energieverluste, wenn Sie die Temperatur Ihrer Energiequelle rechtzeitig reduzieren und mit einem niedrigeren Plattenstand weiterkochen. Passen Sie Ihre Pfanne jedoch immer auf der niedrigsten Platteneinstellung vor, bevor Sie die Zutaten in die Pfanne geben. Verwenden Sie Küchengeräte aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. Dadurch verhindern Sie eine eventuelle Beschädigung der Emailschiicht. Die Handgriffe werden während des Kochens warm. Verwenden Sie daher Ofenhandschuhe oder Topflappen. Stellen Sie eine warme Pfanne niemals direkt auf Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch, sondern verwenden Sie immer auf einen Untersetzer. Schieben Sie die Pfanne nicht über eine Herdplatte, um eventuelle Kratzer auf der Herdplatte oder dem Pfannenboden vermeiden. Gießen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiÙe Pfanne. Auch dadurch kann die Emailschiicht der Pfanne beschädigt werden.

**Reinigen Sie BK Cuisson-Pfannen auf eine sichere Weise**

Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich in heißem Wasser ab. Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit einem Geschirrtuch ab. Hartnäckige Rückstände, die während des Gebrauchs entstehen, können Sie in heißem Wasser losweichen und mit einer weichen Bürste oder einem Tuch entfernen. Verwenden Sie beim Reinigen niemals Stahlwolle, Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel. Sie können die Pfanne in die Spülmaschine stellen, allerdings kann die Emailschiicht im Laufe von Jahren dann etwas von ihrem Glanz verlieren.

**Garantie BK Cuisson**

BK Cuisson-Pfannen werden mit der größtmöglichen Sorgfalt hergestellt und genau-estens kontrolliert. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder Fehler bei den verwendeten Rohstoffen. Die Garantie gilt für zwei Jahre (nur unter Vorlage des Ankauf-beweises) und deckt keine Schäden, die infolge von falscher Verwendung, unsorgfältiger Pflege oder durch natürliche Abnutzung entstehen. Gusseisen ist ein auf tradi-tionelle Weise hergestelltes und einmaliges Produkt. Wenn ein Produkt Unvoll-kommenheiten zeigt, nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem BK-Händler auf kleine Unebenheiten und minimale Farbunterschiede liegen in der Natur des Herstellungs-prozesses und werden nicht als Unvollkommenheiten betrachtet.

**Schließlic...**

wünschen wir Ihnen viele außerordentlich gelungene und wohlschmeckende Gerichte! Wenn Sie Fragen oder Hinweise zu BK Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Abteilung Kundenservice.

**BK Consumentenservice, Rotterdamseweg 196, 2628 AR Delft, Niederlande**  
**www.bkcookware.de**