

HET GEBRUIK
VERBETERT DE
ANTI-AANBAK
EIGENSCHAPPEN

BK Cookware bv
Part of The Cookware Company

www.bkcookware.com



1



2



3



4



5



6



7

FRA

Mise en service de la poêle à frire BK Nature étape par étape

Étape 1 :
Lavez la poêle avec un détergent doux et une brosse à vaisselle avant la première utilisation. [1]

Étape 2 :
Ensuite, séchez bien la poêle. [2]

Étape 3 :
Placez la poêle sur le feu et laissez-la bien chauffer (assurez-vous que la hotte est allumée). [3]

Étape 4 :
Mettez un peu d'huile légère dans la poêle et répartissez l'huile dans la poêle en la tournant. [4]

Étape 5 :
Faire chauffer et attendre l'apparition de fumée. [5]

Étape 6 :
Retirez l'huile avec une bonne quantité de papier essuie-tout. Répétez ce processus plusieurs fois. Vous constaterez que la poêle change de couleur. C'est bon signe. Ce processus donne une couche antiadhésive naturelle à la poêle. [6]

Étape 7 :
Retirez du feu et enlever soigneusement les restes d'huile avec du papier essuie-tout.

Étape 8 :
Laissez la poêle refroidir. Pour nettoyer la poêle, rincez-la sous l'eau chaude avec une brosse à vaisselle. [7]

Étape 9 :
Séchez bien la poêle avant de la ranger.

Attention lorsque vous cuisinez sur l'induction !
Utilisez un **réglage de température** inférieur à la normale, car le fond de cette poêle chauffe très rapidement sur l'induction.

BK NATURE
GEBRUIKSAANWIJZING



HOLLAND SINCE 1851



NED

Stap voor stap de BK Nature pan in gebruik nemen

Stap 1:
Was de pan voor het eerste gebruik af met mild afwasmiddel en een afwasborstel. [1]

Stap 2:
Droog hierna de pan goed af. [2]

Stap 3:
Zet de pan op het vuur en laat deze goed warm worden (zorg dat je de afzuiger aanzet). [3]

Stap 4:
Doe wat lichte olie in de pan en wals deze door de pan. [4]

Stap 5:
Warm stoken en wachten op rookvorming. [5]

Stap 6:
Neem de olie af met een flinke prop keukenpapier. Herhaal dit proces een aantal keer. Je ziet dat de pan verkleurt. Dit is juist goed. Dit proces zorgt voor de natuurlijke anti-aanbaklaag in de pan. [6]

Stap 7:
Van het vuur halen en zorgvuldig olie restanten verwijderen met keukenrol.

Stap 8:
Laat de pan afkoelen. Je maakt de pan schoon door deze onder de hete kraan en afwasborstel goed af te spoelen. [7]

Stap 9:
Droog de pan goed af voordat je de pan opbergt.

Let op bij koken op inductie!
Gebruik een **lagere kookstand** dan normaal, omdat de bodem van deze pan zeer snel opwarmt op inductie.

ENG

Step-by-step use of BK Nature fryware

Step 1:
Before first use, clean the frying pan with a mild detergent and a washing-up brush. [1]

Step 2:
Dry the pan thoroughly afterwards. [2]

Step 3:
Place the pan on the heat source and slowly warm it up (make sure the extractor hood is switched on). [3]

Step 4:
Pour some light oil in the pan and rotate the pan to spread the oil over the whole surface. [4]

Step 5:
Heat the pan and wait for the oil to start smoking. [5]

Step 6:
Remove the oil with a wad of kitchen roll. Repeat this process several times. You will notice that the pan changes colour. This is exactly what is supposed to happen. This process creates a natural non-stick layer in the pan. [6]

Step 7:
Remove from the heat and carefully remove the oil with kitchen roll.

Step 8:
Allow the frying pan to cool down. Clean the pan by washing it thoroughly under hot water with a washing-up brush. [7]

Step 9:
Dry the pan thoroughly before storing it.

Be careful when cooking on an induction plate!
Use a **lower setting** than normally, because on induction the bottom of this pan warms up very quickly.

DEU

Die BK Nature Pfanne Schritt für Schritt in Gebrauch nehmen

Schritt 1:
Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel und einer Spülbürste ab. [1]

Schritt 2:
Trocknen Sie die Pfanne anschließend gut ab. [2]

Schritt 3:
Stellen Sie die Pfanne auf den Herd und erhitzen Sie ihn (schalten Sie die Dunstabzugshaube ein). [3]

Schritt 4:
Geben Sie etwas helles Öl in die Pfanne und schwenken Sie es darin. [4]

Schritt 5:
Erhitzen und auf Rauchentwicklung warten. [5]

Schritt 6:
Entfernen Sie das Öl mit einem dicken Knäuel Küchenpapier. Wiederholen Sie diesen Prozess einige Male. Sie werden sehen, dass die Pfanne sich verfärbt. Das soll auch so sein. Durch diesen Prozess entsteht die natürliche Antihafbeschichtung in der Pfanne. [6]

Schritt 7:
Vom Herd nehmen und alle Ölreste sorgfältig mit Küchenpapier entfernen.

Schritt 8:
Lassen Sie die Pfanne abkühlen. Reinigen Sie die Pfanne, indem Sie ihn unter dem Wasserhahn mit heißem Wasser und einer Spülbürste gut abspülen. [7]

Schritt 9:
Trocknen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie ihn aufräumen.

Achtung beim Kochen auf einem Induktionsherd!
Stellen Sie die **Hitze niedriger** ein als normal, weil der Boden dieser Pfanne sich auf einem Induktionsherd sehr schnell erwärmt.

