

BK NEW VINTAGE EMAILLE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Eventuelle Aufkleber entfernen. Reinigen Sie neue Pfannen vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend abspülen und gut abtrocknen.

Heiße Töpfe aus Emaille nicht kalt abschrecken, sondern möglichst langsam abkühlen lassen. Einen leeren Topf niemals trocken erhitzen. Keine scharfen oder spitzen Gegenstände im Topf verwenden, um Beschädigungen zu vermeiden, die ein Anbrennen oder Verfärben verursachen können. Zum Entfernen eventueller Flecken ein sicheres flüssiges Scheuermittel verwenden. Bei angebrannten Gerichten den Topf mit einer Soda-Lösung auskochen und vor dem Abwaschen etwas einweichen lassen. Normal mit heißem Wasser und einem Spülmittel mit einer weichen Bürste abwaschen. Anschließend abspülen und gut abtrocknen.

Pflege und Gebrauch

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass die Flammenspitzen unter dem Pfannenboden bleiben. Achten Sie bei Kochfeldern darauf, dass Kochzonen- und Pfannenbodendurchmesser möglichst übereinstimmen. Die Leistung des Herds stellen Sie auch darauf ein. So sparen Sie Energie. Außerdem vermeiden Sie unnötigen Energieverlust, wenn Sie rechtzeitig die Hitze reduzieren und bei niedrigerer Temperatur weiterkochen. Wärmen Sie den Topf auf der niedrigsten Stufe vor, bevor Sie die Zutaten in den Topf geben. Beim Kochen Küchenhelfer und Löffel aus Holz oder Kunststoff verwenden und hiermit nicht auf den Topfrand schlagen. So vermeiden Sie eventuelle Beschädigungen der Emaillierung.

Die Handgriffe werden beim Braten warm. Deshalb sollten Sie immer Ofenhandschuhe oder Topfpfannen verwenden. Stellen Sie eine warme Pfanne nicht direkt auf Ihre Arbeitsfläche oder auf den Tisch, sondern verwenden Sie einen Untersetzer. Schieben Sie die Pfanne nicht über ein Kochfeld, um eventuelle Kratzer auf Ihrem Kochfeld oder Topfboden zu vermeiden. Füllen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Durch den plötzlichen Temperaturschock kann die Emaillierung des Bräters beschädigt werden.

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

Reinigen

Um hartnäckige Speisereste, die sich beim Gebrauch angesetzt haben, zu entfernen, den Bräter mit heißem Wasser füllen, einweichen und anschließend mit einer weichen Bürste oder einem Tuch die Reste entfernen. Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel zum Reinigen Ihres Bräters. Sie können den Bräter in der Spülmaschine reinigen, aber die Emaillierung kann im Laufe der Jahre an Glanz verlieren. Wir empfehlen, den Topf von Hand abzuwaschen.

Garantie

Emaillierte 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

Möchten Sie auf dem Laufenden über die Neuigkeiten von BK bleiben? Möchten Sie Kochinspiration und Tipps erhalten? Registrieren Sie Ihr Produkt dann auf www.bkcookware.com und erhalten Sie vollständigen Support für Ihr Produkt, wie Sie es von uns erwarten dürfen.

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 EMAILLE

GEBRUIKSAANWIJZING

Verwijder eventuele etiketten. Nieuwe pannen voor het eerste gebruik afwassen in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen.

Hete emaille pannen nooit plotseling laten afkoelen, maar zo geleidelijk mogelijk. Nooit een lege pan droog laten koken. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan krassen, dit om beschadigingen te voorkomen die aanbranden en verkleuring kunnen veroorzaken. Gebruik voor het verwijderen van eventuele vlekken of vlekjes een veilig vloeibaar schuurmiddel. Bij aangebrande gerechten, de pan uitkoken met een soda-oplossing en gedurende enige tijd laten staan, alvorens af te wassen. Afwassen op de normale manier in heet water met afwasmiddel en zachte borstel. Daarna afspoelen en goed afdrogen.

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 bodemdiameter van de pan. Hier stel je tevens het vermogen van de warmtebron op af. Zo bespaar je energie. Ook voorkom je onnodig energieverlies wanneer je tijdens de temperatuur van de warmtebron tempert en met een lagere kookstand doorkookt. Verwarm de pan even voor op de laagste kookstand voordat je de ingrediënten in de pan doet. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei en lepels en klop deze niet hardhandig af op de rand van de pan. Zo voorkom je eventuele beschadigingen aan de emaille laag.

De handgrepen worden tijdens het koken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of pannenlappen. 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 te voorkomen. Giet nooit koud water in een hete pan. Ook hierdoor kan de emaille laag van de pan beschadigen.

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

Reinigen

Hardnekkige resten die ontstaan tijdens het gebruik kun je weken in heet water en met een zachte borstel of doek verwijderen. Gebruik tijdens het reinigen nooit staalwol, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsmiddelen. Je kunt de pan in de vaatwasmachine plaatsen, maar de emaille laag kan na verloop van jaren iets van zijn glans verliezen. Wij raden aan de pan met de hand af te wassen.

Garantie

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

Productregistratie

Wil je op de hoogte blijven over het laatste nieuws over BK? Kookinspiratie en tips ontvangen? Registreer jouw product dan via www.bkcookware.com en ontvang de volledige productondersteuning zoals u dat van ons mag verwachten.

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 ENAMEL

INSTRUCTIONS FOR USE

Remove any labels. Before using for the first time, wash new pans in hot water with mild detergent before rinsing and drying.

Never let the ceramic pans cool off suddenly, but as gradually as possible. Never allow an empty pan to boil dry. To prevent damage which may result in burning and discolouration, never use sharp or pointed utensils in the pan. Use a safe liquid scouring agent to remove any marks or stains. Boil a soda solution in the pan for burnt dishes, and let it remain for some time before washing. Wash normally in hot water with detergent and a soft brush. Rinse and dry well thereafter.

Maintenance and use

Always adjust the gas flame so that it remains within the circumference of the pan base. Always use cooking zones on hobs that best match the diameter of the pan. The capacity of the heat source should always be adjusted to the pan base. This saves energy. You also prevent loss of energy if you lower the temperature of your heat source on time and continue to cook at low temperature. Pre-heat your pan at the lowest heat before putting in your ingredients. While cooking, use wooden or heat-resistant synthetic utensils and spoons and do not knock them hard on the edge of the pan to avoid damaging the enamel layer.

The handles become hot during cooking. Therefore, always use oven gloves or pan holders. Never place a warm pan directly on your counter top or table; always use a pan rest. To avoid any scratching on your hob or pan base do not slide the pan over a hob. Never pour cold water into a hot pan. This too can damage the enamel layer.

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

Cleaning

Remnants of food that are difficult to remove can be soaked in hot water and removed with a soft brush or cloth. Never use steel wool, abrasive agents or other aggressive cleaning agents. You can place the pan in the dishwasher, but the enamel layer might lose some of its shine over the years. We recommend hand-washing the pan.

Warranty

BK ceramic 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 (on submission of the purchase receipt only) and does not cover any damage caused by incorrect use, shoddy maintenance or natural wear and tear.

Product registration

Do you wish to stay informed of the latest news about BK? Do you wish to receive cooking inspirations and tips? Register your product via www.bkcookware.com and receive complete product support, as you have come to expect from us.

Finally

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