



HOLLAND SINCE 1851

BK Cookware bv
Part of The Cookware Company
www.bkcookware.com



NED Levenslang plezier van jouw pan

Door het dagelijks gebruik van de pan bouw je natuurlijke en oersterke anti-aanbakeigenschappen op, dit wordt de patina-laag genoemd. Door het gebruik verandert de kleur van de pan.

Als de pan nieuw is ziet hij er zo uit **[1]**

Na een maand gebruik ziet de pan er zo uit **[2]**

Na twee maanden ziet de pan er zo uit **[3]**

Hoe vaker je de pan gebruikt, hoe beter hij wordt.

ENG A lifetime of enjoyment from your pan

Using the pan daily builds up natural and extremely durable non-stick properties, known as the patina layer. The pan changes colour through use.

When the pan is new, it looks like this **[1]**

After a month, the pan looks like this **[2]**

After two months, the pan looks like this **[3]**

The more often you use it, the better it gets.

FRA Profitez de votre poêle à vie

Grâce à l'utilisation quotidienne de la poêle, vous construisez des propriétés antiadhésives naturelles et extrêmement fortes, c'est ce qu'on appelle la couche de patine. La poêle change de couleur au fur et à mesure que vous l'utilisez.

Voici ce à quoi ressemble la poêle lorsqu'elle est neuve **[1]**

Voici ce à quoi ressemble la poêle après un mois d'utilisation **[2]**

Voici ce à quoi ressemble la poêle après deux mois d'utilisation **[3]**

Plus vous utilisez la poêle, plus sa qualité s'améliore.

DEU Ein Leben lang Freude an Ihrer Pfanne

Bei täglicher Verwendung der Pfanne wird eine natürliche und extrem starke Antihafteigenschaften aufgebaut. Diese entstehende Schicht wird Patinaschicht genannt. Je öfter Sie die Pfanne verwenden, desto besser wird sie. Durch den Gebrauch verändert sich die Farbe der Pfanne.

Die Pfanne im Neuzustand **[1]**

Die Pfanne nach einem Monat Gebrauch **[2]**

Die Pfanne nach zwei Monaten **[3]**

Je öfter Sie die Pfanne benutzen, desto besser wird es.

**BK PURE
STEEL
GEBRUIKS-
AANWIJZING
MANUAL**





NED Stap voor stap de BK Pure Steel in gebruik nemen

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

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

Verbeteren van de patina-laag Mocht de patina-laag zijn werking hebben verloren, door bijvoorbeeld te grondig reinigen, dan kan de pan opnieuw ingebrand worden. Volg de volgende stappen:

Stap 1: Zet de pan op het fornuis en laat de pan goed warm worden (zorg dat je de afzuiger aanzet). [1]

Stap 2: Doe wat lichte olie in de pan en wals deze door de pan. [2]

Stap 3: Verwarm de pan totdat de olie begint te roken. [3]

Stap 4: Neem de olie af met een flinke prop keukenpapier. Herhaal dit proces een aantal keer. Je ziet dat de pan verkleurt, dit is een goed teken. Dit proces zorgt voor de natuurlijke anti-aanbaklaag in de pan. [4]

Stap 5: Haal de pan van het fornuis en verwijder zorgvuldig de olierestanten met keukenpapier. [5]

Stap 6: Laat de pan afkoelen. Spoel de pan schoon met heet water en een afwasborstel. [6]

Stap 7: Droog de pan direct en 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 the BK Pure Steel

Step 1: Before the first use, wash the pan with hot water and a washing-up brush. [1]

Step 2: Immediately dry the pan thoroughly. [2]

Improving the patina layer If the patina layer loses its effectiveness, due to thorough cleaning for example, it can be re-seasoned. Follow the steps below:

Step 1: Place the pan on the stove and allow it to heat up (make sure the extractor is turned on). [1]

Step 2: Pour a little oil into the pan and swirl it around. [2]

Step 3: Heat the pan until the oil starts to smoke. [3]

Step 4: Use a wad of kitchen paper to remove the oil. Repeat this process several times. You will notice that the pan discolours, which is a good sign. This process creates a natural non-stick coating in the pan. [4]

Step 5: Take the pan off the stove and carefully remove the oil residues with kitchen paper. [5]

Step 6: Allow the pan to cool. Clean the pan with hot water and a washing-up brush. [6]

Step 7: Immediately dry the pan thoroughly before storing it.

Be careful when cooking on an induction plate!

Use a lower setting than usual, because the bottom of this pan heats up very quickly on induction.

FRA Mise en service de la poêle BK Pure Steel étape par étape

Étape 1: Lavez la poêle à l'eau chaude et avec une brosse à vaisselle avant la première utilisation. [1]

Étape 2: Ensuite, séchez directement et correctement la poêle. [2]

Améliorer la couche de patine Si la couche de patine a perdu son efficacité, par exemple à la suite d'un nettoyage trop minutieux, la poêle peut être culottée à nouveau. Suivez les étapes ci-dessous:

Étape 1: Placez la poêle sur le feu et laissez-la bien chauffer (assurez-vous que la hotte est allumée). [1]

Étape 2: Mettez un peu d'huile légère dans la poêle et répartissez l'huile dans la poêle en la tournant. [2]

Étape 3: Faites chauffer la poêle jusqu'à ce que l'huile commence à fumer. [3]

Étape 4: Retirez l'huile avec une bonne quantité de papier essuie-tout. Répétez ce processus plusieurs fois. Si la poêle change de couleur, c'est bon signe. Ce processus donne une couche antiadhésive naturelle à la poêle. [4]

Étape 5: Retirez la poêle du feu et enlevez soigneusement les restes d'huile avec du papier essuie-tout. [5]

Étape 6: Laissez la poêle refroidir. Rincez la poêle sous l'eau chaude avec une brosse à vaisselle. [6]

Étape 7: Ensuite, séchez directement et correctement 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.

DEU Wie Sie Ihre BK Pure Steel Schritt für Schritt in Gebrauch nehmen

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

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

Verbesserung der Patinaschicht Sollte die Wirkung der Patinaschicht nachgelassen haben, beispielsweise nach einer gründlichen Reinigung, kann die Pfanne erneut eingebrannt werden. Befolgen Sie dabei die folgenden Schritte:

Schritt 1: Stellen Sie die Pfanne auf den Herd und lassen Sie sie ordentlich heiß werden (sorgen Sie dafür, dass der Dunstabzug eingeschaltet ist). [1]

Schritt 2: Gießen Sie etwas dünnflüssiges Öl in die Pfanne und schwenken Sie es darin. [2]

Schritt 3: Erwärmen Sie die Pfanne, bis das Öl zu rauchen beginnt. [3]

Schritt 4: Entfernen Sie das Öl mit reichlich Küchenpapier. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals. Sie können beobachten, dass die Pfanne sich verfärbt. Das ist ein gutes Zeichen. Dieser Prozess sorgt für die natürliche Antihafbeschichtung in der Pfanne. [4]

Schritt 5: Nehmen Sie die Pfanne von der Kochstelle und entfernen Sie die Ölreste sorgfältig mit Küchenpapier. [5]

Schritt 6: Lassen Sie die Pfanne abkühlen. Spülen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer Spülbürste ab. [6]

Schritt 7: Trocknen Sie die Pfanne gleich danach gut ab, bevor Sie sie wegräumen.

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.

