

BK CONICAL DELUXE



Gebruiksaanwijzing (NL)

Tri-ply is een drielaagsconstructie en bestaat uit een buitenlaag van 18/0 roestvast staal en een binnenlaag van 18/10 roestvast edelstaal, waartussen een laag versmolten aluminium is aangebracht. De combinatie van warmtegeleidend aluminium en duurzaam roestvast staal zorgt voor een snelle opwarming van de pan en perfecte warmtebeheersing. Dit werkt energiebesparend. Om zo lang mogelijk van uw BK pannen met reliëfbodem te genieten, zullen de volgende tips u zeker van pas komen:

Tips voor gebruik

Om optimaal gebruik te maken van dit unieke BK braadoppervlak, dient de pan allereerst goed verhit te worden. Als de pan heet is voegt u voldoende olie of boter toe, waarna u het voedsel in de pan legt. Dit is de ideale bodem voor het op hoge temperaturen dichtschroeien van vlees of het maken van pannenkoeken. Om eventuele krassen op uw kookplaat te vermijden niet met uw pannen op uw (inductie-) kookplaat schuiven. Let op: gebruik ovenwanten, stelen kunnen heet worden.

Onderhoud

Was een nieuwe pan met een mild afwasmiddel, daarna afspoelen en afdrogen. BK Conical Deluxe pannen kunnen in de afwasmachine.

Garantie

BK 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. Voor kunststof onderdelen geldt, dat u deze tegen een redelijke vergoeding via www.bk.nl kunt bestellen (indien voorradig).

Productregistratie

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

Tot slot

Wij wensen u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK producten kunt u zich wenden tot onze service afdeling. E-mail: service@bk.nl

www.bk.nl

B4395-02-NED-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK CONICAL DELUXE



Instructions for use (EN)

Triply has a three-layer construction consisting of an outside layer of 18/10 stainless steel and an inside layer of 18/10 high-grade stainless steel, in between which there is a layer of amalgamated aluminium. The combination of heat conducting aluminium and durable stainless steel ensures that the pan heats up rapidly and that there is perfect heat control. This has an energy-saving effect. In order to be able to enjoy your BK pans with embossed base for as long as possible, the following tips will most certainly be useful to you:

Tips for use

To make optimal use of this unique BK frying plate, the pan first of all has to be properly warmed up. Once the pan is hot, you should add sufficient oil or butter, after which you can place the food in the pan. This is the ideal surface on which to seal meat or to make pancakes at high temperatures. To avoid causing scratches on your hob, do not slide your pans across your induction hob or hob. Please note: use oven gloves as steel can become hot.

Maintenance

Wash a new pan using a mild washing-up liquid, then rinse and dry. BK Conical Deluxe pans can be washed in the dishwasher.

Warranty

BK pans are manufactured with the utmost care and undergo meticulous inspection. The guarantee covers manufacturing defects and defects in materials used. The guarantee extends for a period of two years and is only valid on display of your receipt of purchase. It does not cover any damage arising from incorrect use, lack of maintenance or normal wear and tear. Plastic parts can be ordered for a reasonable price at www.bk.nl (subject to availability).

Product registration

Would you like to be kept informed of the latest news about BK products, or receive cooking inspiration and/or tips? If so, register your product via www.bkcookware.com and receive the full product support you expect of us.

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 products, please contact our service department. E-mail: service@bk.nl

www.bk.nl

B4395-02-ENG-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK CONICAL DELUXE



Mode d'emploi (FR)

Triply possède une construction en trois couches, composée d'une couche externe en acier inoxydable 18/10 et d'une couche interne en acier inoxydable 18/10 de première qualité, entre lesquelles est insérée une couche d'aluminium coulé. La combinaison de l'aluminium conducteur et de l'acier inoxydable garantit un échauffement rapide de la casserole et un parfait contrôle thermique. Cela permet une économie d'énergie. Afin de pouvoir profiter de vos casseroles BK avec fond gaufré aussi longtemps que possible, les conseils suivants vous seront certainement utiles:

Conseils d'utilisation

Pour une utilisation optimale de cette plaque de cuisson BK unique, la casserole doit tout d'abord être chauffée comme il faut. Une fois que la casserole est chaude, vous devriez ajouter suffisamment d'huile ou de beurre, après quoi vous pouvez mettre les aliments dans la casserole. C'est la surface idéale pour saisir la viande ou faire des crêpes à des températures élevées. Afin d'éviter des rayures sur votre plaque, ne faites pas glisser vos casseroles sur votre plaque à induction ou plaque chauffante. Veuillez noter : Utilisez des gants isolants car l'acier peut devenir très chaud.

Entretien

Lavez une nouvelle casserole avec un détergent doux, puis rincez et séchez. Les casseroles BK Conical Deluxe peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

Garantie

Les casseroles BK noble ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées rigoureusement. La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou défauts dans les matériaux utilisés. La garantie est d'une durée de deux ans (uniquement sur présentation de votre preuve d'achat) et ne couvre pas les dommages consécutifs à une mauvaise utilisation, un mauvais entretien ou une usure naturelle. En ce qui concerne les éléments synthétiques, vous pouvez les commander à un prix raisonnable sur www.bk.nl (si disponible).

Enregistrement produit

Vous voulez rester au courant des dernières informations concernant les produits BK, faire le plein de bonnes idées ou recevoir des conseils ? Enregistrez votre produit en cliquant sur le lien www.bkcookware.com et bénéficiez d'un support produit répondant à toutes vos attentes.

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 de BK, vous pouvez vous adresser à notre service après-vente. E-mail: service@bk.nl

www.bk.nl

B4395-02-FRA-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK CONICAL DELUXE



Gebrauchsanweisung (DU)

Tri-ply ist eine dreischichtige Konstruktion, die aus einer Außenschicht aus 18/0 Edelstahl und einer Innenschicht aus 18/10 Edelstahl mit einer dazwischen angebrachten Schicht aus geschmolzenem Aluminium besteht. Die Kombination aus wärmeleitendem Aluminium und beständigem Edelstahl sorgt für schnelles Erwärmen der Pfannen und Töpfe und einen perfekten Wärmehaushalt. Dies wirkt energiesparend. Damit Sie so lange wie möglich Freude an Ihrem BK Kochgeschirr mit Reliefboden haben werden, sind die folgenden Tipps sicherlich hilfreich für Sie:

Tipps zum Gebrauch

Um diese einzigartige BK Bratoberfläche optimal nutzen zu können, muss das Kochgeschirr zunächst gut erhitzt werden. Wenn das Kochgeschirr heiß ist, geben Sie ausreichend viel Öl oder Butter hinein und danach legen Sie das Nahrungsmittel hinein. Dies ist der ideale Boden zum Schmoren von Fleisch oder zum Backen von Pfannkuchen bei hohen Temperaturen. Damit keine Kratzer auf Ihrer Kochplatte entstehen, dürfen die Töpfe und Pfannen nicht auf Ihrer (Induktions-) Platte hin- und hergeschoben werden. Aufgepasst: Verwenden Sie Topfhandschuhe, weil die Griffe heiß werden können.

Pflege

Reinigen Sie das neue Kochgeschirr mit einem milden Spülmittel, danach abspülen und abtrocknen. Das BK Conical Deluxe Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.

Garantie

BK Töpfe sind mit der größten Sorgfalt hergestellt und gründlich kontrolliert. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder Fehler der benutzten Grundstoffe. Die Garantie hat eine Laufzeit von 2 Jahren (nur mit Vorlage des Einkaufsbeweises) und deckt nicht den Schaden infolge falschen Gebrauches, nicht sorgfältiger Pflege oder durch natürlichen Verschleiß. Kunststoffunterteile können Sie über www.bk.nl gegen eine angemessene Vergütung bestellen.

Produktregistrierung

Möchten Sie über die letzten Neuigkeiten bezüglich der BK Produkte auf dem Laufenden bleiben, Inspirationen fürs Kochen und/oder Tipps erhalten? Registrieren Sie Ihr Product auf www.bkcookware.com und Sie erhalten die vollständige Produktunterstützung, so wie Sie es von uns erwarten können.

Zum Schluss

Wir wünschen Ihnen viele besondere, erfolgreiche und schmackhafte Rezepte. Für eventuelle Fragen oder Anmerkungen Ihrer BK Produkte können Sie sich an unsere Service Abteilung wenden. E-mail: service@bk.nl

www.bkcookware.de

B4395-02-DEU-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK CONICAL DELUXE

3Ply
TECHNOLOGY

使用说明

三层钢是由三层金属组成的，外层是18/0不锈钢，内层是高档18/10不锈钢，在这两层中间有一层铝板。易导热的铝层和耐用的不锈钢相结合，确保了锅底能迅速传热，整个锅身也有良好的控热效果，因而成就了这款平底锅的高效节能特性。锅底采用独特蜂巢凹凸粒设计，为了延长使用寿命，请按照以下提示操作：

使用技巧

为了能最好的使用这个系列的平底炒锅，请先正确预热锅子，锅热后，您应该添加足够的油或黄油，然后，您可以把食物放在锅里。如果您想在高温下煎炒肉类或是做薄饼，这款系列将会非常理想，满足您的需要。请尽量避免锅子在炉灶上摩擦，以免给锅底造成划痕。注意：请使用微波炉手套接触已热的不锈钢锅。

保养：

用温和清洁剂清洗锅具，然后用清水冲洗和擦干。可以在洗碗机中清洗。

保质期：

每一款贝嘉产品锅，都采用了精良的制造工艺，经过了严格的欧洲质检，才投入市场的。

保修只涵盖产品的制造缺陷和材料瑕疵。保修的有效期为两年（需出示购买发票），不包括任何由错误使用造成的损伤、不当的维修和自然磨损的后果。如果有疑问，可以联系我们的经销商。

贝嘉贸易（上海）有限公司

BK Cookware (Shanghai) Co., Ltd.

上海市长宁区延安西路2067号仲盛金融中心905室

Rm.905, No.2067, West Yan' an Road,

ChangNing District, Shanghai China

电话/Telephone: 0086-21-62700178

传真/Fax: 0086-21-62700318

www.bkcookwarechina.cn

B4395-02-CN-160105

BK Cookware bv

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851