



BK Cookware bv

www.bkcookware.com

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen BK-Edelstahltopfe. Sie haben mit diesen Edelstahltöpfen von BK eine ausgezeichnete Wahl für Ihre Küche getroffen, denn Sie haben sich für beste Qualität entschieden. Erfahrung, Tradition und Fachkenntnis von BK sind die Pfeiler, auf die sich das Unternehmen seit 160 Jahren stützt. BK-Edelstahl besteht aus einer Stahllegierung mit 18% Chrom und 10% Nickel. Das bedeutet, dass Sie alle Gerichte darin zubereiten können - also auch Gerichte mit einem hohen Säuregehalt. Edelstahl ist ein außerordentlich langlebiges Material. Es ist für alle Wärmequellen geeignet und spülmaschinentauglich.

Hinweise für die Pflege

Entfernen Sie die Etiketten, ggf. mithilfe eines Entferrers für Aufkleber. Spülen Sie Ihre neuen Töpfe vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel durch und trocknen Sie sie ab. Alle Griffe der BK-Edelstahltopfe sind hitzebeständig und ofenfest. Kunststoffgriffe sind nur begrenzt hitzebeständig (bis 160 °C oder 250° Celsius, je nach Serie). Kunststoffgriffe können durch Gasflammen beschädigt werden. Vermeiden Sie auch Schäden am Topf. Erhitzen oder erwärmen Sie daher nie einen leeren Topf, kratzen Sie ihn nicht mit scharfen Gegenständen aus. Spülen Sie Ihren Edelstahltopf nach dem Gebrauch. Dazu können Sie ein normales Spülmittel verwenden. Spülen Sie ihn mit sauberem heißem Wasser nach und trocknen Sie den Topf danach sofort ab. Festgebackene Reste können Sie am besten entfernen, indem Sie sie in heißem Wasser einweichen lassen. Eventuelle Kalkablagerungen entfernen Sie durch eine Mischung aus Wasser, einer Tasse Essig oder einer Zitronensäurelösung. Vermeiden Sie längerfristige Ablagerungen. Hochglanzpolierten oder matt satinierten Edelstahl können Sie mit einem Edelstahlreiniger auf einem weichen sauberen Tuch reinigen. Reinigen Sie Ihre Edelstahltöpfe jedoch niemals mit einem Stahlschwamm! Besitzen Sie eine Spülmaschine? Dann können Sie Ihre Töpfe darin reinigen. Allerdings können die Kunststoffgriffe ihre Farbe verlieren.

BK-Edelstahltopfe in der Praxis

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass Sie unterhalb des Topfbodens bleibt. Damit vermeiden Sie eine Schädigung der Kunststoffgriffe und eine Erhitzung der Edelstahlgriffe. Verwenden Sie stets eine Kochzone, die der Größe des Topfbodens am besten entspricht. Vermeiden Sie auch übermäßige Energieverluste, indem Sie rechtzeitig die Temperatur Ihrer Wärmequelle reduzieren und mit geringer Hitze weiter kochen. Sorgen Sie beim Backen und Braten immer dafür, dass sich ausreichend Öl oder Butter im Topf befindet. Für das Aufkochen von Milch oder der Zubereitung von Suppen, Soßen und anderen Gerichten, die leicht anbrennen können, spülen Sie den Topf vorher mit kaltem Wasser durch. Reduzieren Sie rechtzeitig die Wärmezufuhr. Achten Sie darauf, hölzernes oder hitzebeständiges Kochbesteck aus Kunststoff zu verwenden. So vermeiden Sie eine mögliche Beschädigung Ihres Topfes. Die Edelstahlhandgriffe werden während des Kochens heiß. Verwenden Sie daher Ofenhandschuhe oder Topflappen. Stellen Sie einen warmen Topf nicht direkt auf Ihre Anrichte oder auf den Tisch ohne Untersetzer. Schieben Sie den Topf auch nicht über die Kochplatten. So vermeiden Sie Kratzer an Kochplatten, Ceranfeldern und am Topfboden.

Garantie

BK Töpfe aus rostfreiem Edelstahl wurden mit größter Sorgfalt hergestellt und sorgfältig kontrolliert. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder Fehler in Bezug auf die verwendeten Rohstoffe. Die Garantiefrist beträgt mindestens zwei Jahre*, gegen Vorlage des Kaufbelegs. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch fehlerhafte Anwendung, unsachgemäße Pflege oder natürlichen Verschleiß entstehen.

*wenn nicht anders angegeben.

Service/Reserveteile bestellen

Mit eventuellen Fragen oder Anmerkungen hinsichtlich Ihres BK Produkts können Sie sich an unseren Kundendienst wenden. Hier können Sie auch Ihre Reserveteile (falls vorrätig) bestellen. Auf der Website www.bkcookware.com finden Sie alle erforderlichen Informationen, oder nehmen Sie über service@bk.nl Kontakt auf.

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 Produkt auf www.bkcookware.com und Sie erhalten die vollständige Produktunterstützung, so wie Sie es von uns erwarten können.

CONGRATULATIONS

Congratulations on your purchase of new BK stainless steel pans! You have made a wise decision to cook with BK stainless steel pans, as they are of the highest quality. Experience, tradition and craftsmanship are the pillars on which BK has prided itself for over 160 years. BK stainless steel is a steel alloy containing 18% chrome and 10% nickel. You can use this alloy to cook any type of dish, including those with a high acid content. Stainless steel is a highly durable material and is suitable for all types of heat sources, as well as being dishwasher proof.

Maintenance Tips

Remove the labels, if necessary using label adhesive remover. Before using for the first time, wash the new pans in hot water and mild detergent before rinsing and drying. All BK stainless steel pan handles are heat resistant and oven proof. Plastic handles are not completely heat resistant (up to 160 °C or 250° Celsius, depending on the range). Gas flames may damage plastic handles. Never warm or heat up an empty pan. Do not scrape the pan with sharp or pointed objects to prevent damaging your pan. After use, wash your BK stainless steel pans with ordinary washing-up detergent. Rinse with clean, hot water and dry immediately. Stubborn food scraps can best be removed by soaking in hot water. Pans can be descaled using a mixture of water and vinegar or a citric acid solution. Avoid allowing fat and grease to build up on pans. Treat high-gloss, polished or matt satin stainless steel by using a stainless steel cleaner on a soft, clean cloth. Never use a scouring pad on your stainless steel pans! If you have a dishwasher, you can use it to wash the pans. Please note that plastic handles may fade in colour.

Using BK Stainless Steel

Always adjust the gas flame so that it remains within the circumference of the pan base. This will protect plastic handles from damage and prevent stainless steel handles from becoming hot. When using an electric hob, always use the cooking zone that is closest to the size of the pan base diameter. The capacity of your heat source should also be adjusted to the pan base diameter. This will enable you to save energy. You can also avoid unnecessary energy loss by reducing the temperature of your heat source on time and cooking at a lower setting. When frying and roasting, always ensure that there is sufficient oil or butter in the pan. When cooking milk, soups, sauces and other foods that can quickly burn, rinse the pan first with cold water. Turn down the heating source on time. While cooking use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils. This will avoid causing any damage to the pans. As the stainless steel handles become hot while cooking, please use oven gloves or pan cloths at all times. Never place a warm pan directly on your worktop or table – always use a pan coaster. Never slide the pan over an electric hob as this will prevent the surface of your hob or pan base from becoming scratched.

Warranty

BK stainless steel pans are crafted with the greatest possible care and rigorously tested. The warranty covers manufacturing errors and raw material defects. The warranty is valid for at least two years* on presentation of your proof of purchase. The warranty does not cover damage resulting from incorrect use, careless maintenance or natural wear. * unless stated otherwise

Service/ordering parts

If you have any queries or comments about your BK product, please contact our service department. You can also order your parts here (if in stock). You will find all necessary information on www.bkcookware.com or contact us via service@bk.nl.

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.

18/10

EDELSTAAL
STAINLESS STEEL
INOX
EDELSTAHL

贝嘉不锈钢质量保证



VAN HARTE GEFELICITEERD

Van harte gefeliciteerd met uw nieuwe BK roestvrij edelstalen pannen. U heeft een goede keus gemaakt door te gaan koken in BK roestvrij edelstalen pannen, want deze zijn van de hoogste kwaliteit. Ervaring, traditie en vakmanschap zijn de pijlers waarop BK terecht kan bogen gezien haar ruim 160 jaar bestaan. BK roestvrij edelstaal bestaat uit een verbinding van staal met 18% chroom en 10% nikkel. Daarmee kunt u alle mogelijke gerechten koken, dus ook die met een hoog zuurgehalte. Roestvrij edelstaal is een zeer duurzaam materiaal, geschikt voor alle warmtebronnen en vaatwasserbestendig.

Wenken voor onderhoud

Verwijder de etiketten (eventueel met behulp van stickerverwijderaar). Nieuwe pannen voor het eerste gebruik afwassen in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen. Alle grepen van BK rvs pannen zijn hittebestendig en ovenvast. Kunststof grepen zijn beperkt hittebestendig (tot 160°C of 250°Celsius, afhankelijk van de serie). Kunststof grepen kunnen schade oplopen door de gasvlam. Nooit een lege pan verhitten/verwarmen. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan krassen, dit om beschadigingen te voorkomen. Na gebruik wast u uw BK rvs pannen af, waarbij u gebruik kunt maken van de normale afwasmiddelen. Naspoelen met schoon, heet water en direct afdrogen. Vastgezette resten kunnen het beste worden verwijderd door weken in heet water. Eventuele kalkaanslag kan verwijderd worden door een mengsel van water en een kopje azijn, of met een citroenzuuroplossing. Vermijdt langdurige aanslag. Hoogglanzend gepolijst of mat gesatineerd rvs behandelen met een rvs reiniger op een zachte, schone doek. Ga nooit uw rvs pannen met een staalspons te lijf! Heeft u een vaatwasmachine, dan kunt u de pannen daarin plaatsen. Kunststof grepen kunnen daarbij echter hun kleur verliezen.

BK roestvrij edelstaal in gebruik

Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de panbodem blijft. Dit voorkomt schade aan de kunststof grepen en het heet worden van de rvs grepen. Gebruik bij kookplaten altijd die kookzone die het meest overeenkomt met de bodemdiameter 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. Zorg bij het bakken en braden altijd voor voldoende olie of boter in de pan. Voor het koken van melk, soepen, sauzen en andere spijzen die snel kunnen aanbranden, de pan eerst met koud water omspoelen. Temper tijdig de warmtebron. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen. De rvs handgrepen worden tijdens het koken heet. 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.

Garantie

BK rvs 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 minimaal twee jaar* op vertoon van uw aankoopbewijs. De garantie dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage. *tenzij anders vermeld.

Service/Onderdelen bestellen

Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK product kunt u contact opnemen met onze afdeling service. Hier kunt u ook uw onderdelen (indien voorradig) bestellen. Via www.bkcookware.com kunt u alle benodigde informatie vinden. Ook kunt u direct contact nemen via service@bk.nl .

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.

NOUS VOUS FÉLICITONS

Nous vous félicitons de votre achat de nouvelles casseroles BK en acier inox noble. Vous avez fait un bon choix en achetant les casseroles en acier inox noble de BK pour cuisiner, car elles sont d'une qualité réellement supérieure. L'expérience, la tradition et le savoir-faire sont des piliers de BK, compte tenu de sa longue existence depuis 160 ans. L'acier inox noble de BK se compose d'un alliage d'acier, de 18 % de chrome et de 10 % de nickel. Dans cet alliage, vous pouvez tout cuire, y compris les plats d'une teneur importante en acide. L'acier inox noble est un matériau très durable, il convient à toute source de chaleur et passe au lave-vaisselle.

Conseils d'entretien

Enlever les étiquettes (éventuellement à l'aide d'un dissolvant d'étiquettes). Avant la première utilisation, laver les nouvelles casseroles dans de l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle doux, puis rincer et sécher. Toutes les poignées des casseroles en acier inox noble de BK résistent à la chaleur et au four. La résistance à la chaleur des poignées en matière synthétique est limitée (jusqu'à 160 °C ou 250 °C, selon la collection). Les poignées synthétiques peuvent être endommagées par la flamme. Ne jamais chauffer une casserole vide. Ne jamais gratter la casserole avec des objets contondants ou pointus, afin de ne pas l'abîmer. Après utilisation, laver vos casseroles en acier inox noble de BK, à l'aide de vos produits pour vaisselle habituels. Rincer à l'eau propre et chaude, puis sécher immédiatement. Pour décoller les restes attachés, laisser tremper la casserole dans de l'eau chaude. D'éventuels dépôts de calcaire peuvent être éliminés dans un mélange d'eau et d'une tasse de vinaigre, ou dans une solution à l'acide citrique. Nettoyer les dépôts aussi rapidement que possible. L'acier inoxydable brillant poli ou mat satiné doit être traité avec un nettoyant pour inox sur un chiffon propre et doux. Ne jamais utiliser de tampon à récurer en acier sur vos casseroles en inox noble! Si vous possédez un lave-vaisselle, vous pouvez laver vos casseroles dans la machine. Cependant, les poignées synthétiques peuvent alors perdre leur couleur.

Utilisation de l'acier inox noble de BK

Toujours régler la flamme de manière à ne pas dépasser les bords de la casserole. Ceci pour éviter les dommages aux poignées synthétiques et l'échauffement des poignées en inox. Dans le cas de plaques électriques, toujours utiliser le contour qui s'approche le plus du diamètre du fond de votre casserole. C'est également selon le diamètre que vous devez régler votre source de chaleur. Vous économiserez de l'énergie. Vous éviterez également toute perte d'énergie inutile en baissant la température de la source de chaleur à temps, et en poursuivant la cuisson à une température inférieure. Lorsque vous faites revenir ou rissoler des aliments, mettez toujours suffisamment d'huile ou de beurre dans la poêle. Pour faire chauffer du lait, des soupes, des sauces ou autre aliments qui attachent facilement, d'abord rincer la casserole à l'eau froide. Baisser la source de chaleur à temps. Au cours de la cuisson, toujours utiliser des ustensiles en bois ou en plastique, résistants à la chaleur. Vous éviterez d'éventuels dommages. Les poignées en inox deviennent chaudes pendant la cuisson. Utilisez donc toujours des maniques ou des gants. Ne jamais poser une casserole chaude directement sur le plan de travail ou la table, toujours utiliser un dessous-de-plat. Ne pas glisser la casserole sur une plaque de cuisson, afin d'éviter d'éventuelles rayures sur votre table de cuisson ou sur le fond de votre casserole.

Garantie

Les casseroles BK en acier inoxydable noble ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées avec précision. La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou les défauts de matériaux utilisés. La garantie a une durée de minimum deux ans* sur présentation de votre preuve d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation erronée, d'un entretien insuffisant ou d'une usure naturelle.

*sauf mention contraire.

Service après-vente / Commande de pièces

Si vous avez des questions ou des remarques concernant votre produit BK, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente. Vous pouvez également y commander vos pièces (dans la limite des stocks disponibles). Toutes les informations requises se trouvent sur www.bkcookware.com ou contactez-nous directement à l'adresse service@bk.nl.

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.

恭喜

恭喜您购买新的贝嘉不锈钢锅！使用贝嘉不锈钢锅煮饭，您作出了明智的选择。因为贝嘉是最注重质量的。贝嘉有着引以为豪超过160年的锅具生产经验以及传统工艺。贝嘉不锈钢是一种含有18%和10%的铬镍合金医用不锈钢。它是一种高度耐用的食品安全容器材料，您可以使用这种不锈钢煮任何类型的菜肴，包括那些具有高含量的酸性食物，锅具适用于所有类型的热源，可以使用洗碗机清洗。

保养秘诀

移除标签，如有必要，使用标签胶粘除标签。在首次使用新锅之前，洗用热水和温和的清洁剂冲洗，然后擦干。所有贝嘉不锈钢锅柄都是耐热的，可在烤箱内使用。塑料手柄是不完全的耐热（可以在高达160°C或250摄氏度范围内使用）。超强的煤气明火有可能会损坏塑料手柄。注意不要加热空锅。不要用锋利或尖锐的物体刮铲锅子，以防止损坏你的锅子。使用后，用普通洗涤剂清洗贝嘉不锈钢锅。再用热水冲洗干净，并立即擦干。最好用热水浸泡锅子以去除顽固食物的残渣。也可以使用水和醋的混合物或柠檬酸溶液去除垢垢，以避免让油脂污垢积存在锅上。用柔软干净的抹布蘸上不锈钢清洁剂来清洁抛光或亚光磨砂不锈钢。切勿使用钢丝球等硬质清洗工具来清洗不锈钢锅！如果你有一台洗碗机，你可以用它来洗锅。请注意，塑料手柄可能会褪色。

使用贝嘉不锈钢锅

随时调整煤气的火焰，以便控制火焰在锅底的范围內。这也可保证塑料手柄免受损害，并防止不锈钢手柄吸收热源的热辐射。使用电炉、电磁炉时，总是要选择使用最接近锅底直径大小的炉盘。热源的大小也应调整到锅底的范围内，这将使你能够节省能源，也可避免不必要的能量损耗。当前，烤食物时，始终确保有足够的油或黄油在锅里。当您烹饪牛奶，汤，酱汁和其他食物，为避免烧焦，应当注意火候。如果烧焦，可用冷水冲洗锅具（加热的玻璃盖不可以直接用冷水冲洗）。所以烹调时要及时调低加热源，烹调时使用木制或塑料耐热炊具，以避免烹饪时造成划痕。如在烹饪时，热源致使锅子手柄发热，请使用烤箱手套或抹布。也不要直接把热、烫的锅子放在台面上，要使用一个锅垫。尽量避免锅子同炉灶的摩擦，以免锅体划伤。

产品保证

BK不锈钢锅具的生产过程和质检非常严密。产品保证对厂家在生产错误和/或在用料不当而造成的后果给予保障。在出示您的购买发票时产品保证期为至少两年*。但对错误使用、不慎重保养或自然损耗而造成的损坏不包括在内。

*除非另有规定。

服务/订购部件

您还有关于产品保证的疑问吗？请与我们的销售部门联系。您也可以（在有存货时）订购产品部件。在 www.bkcookwarechina.cn 上您可找到所有相关信息，或直接通过以下电邮地址与我们联系 sales@bkcookware.cn

产品登记

您想收到关于BK产品、烹饪技巧和/或建议的一些最新消息吗？请通过网站 www.bkcookwarechina.cn 登记您的产品和收到所有您所期待的产品支持。