

BK BALANS+ CERAMIC

Gebruiksaanwijzing (NED)

Het bakken met een BK Balans+ pan met een hoogwaardige keramische anti-aanbaklaag is gemakkelijk en duurzaam. De keramische anti-aanbaklaag kan hoge temperaturen verdragen. Let op: de ingrediënten en het vet kunnen door de hoge temperatuur wel aanbranden.

Tips voor gebruik

Was een nieuwe pan met een mild afwasmiddel, spoel vervolgens af en droog de pan af. Wrijf de binnenkant van de pan in met wat olie, bijvoorbeeld zonnebloemolie. Zorg ervoor dat een pan, die verhit wordt, altijd voldoende vloeistof of vet (ons advies: min. 2 eetlepels vet) bevat. Gebruik altijd een olie of vet, die de gewenste baktemperatuur aan kan. Verwarm de pan geleidelijk. Gebruik houten of kunststof spatels, gardes. Gebruik geen metalen voorwerpen, deze kunnen de keramische anti-aanbaklaag beschadigen. Bij koken op gas, dient de gasvlam onder de pan te blijven, om onnodige schade aan de pan en de kunststof steel te voorkomen. Schuif uw pan niet op uw kookplaat om eventuele krassen te vermijden. Na gebruik raden wij het ten strengste af om de nog hete pan met koud water af te spoelen. Was een gebruikte pan af met een zachte spons of afwasborstel in warm water met een beetje afwasmiddel. Hardnekkige resten die ontstaan tijdens het gebruik kun je weken in heet water en vervolgens met de harde kant van de schuurspons verwijderen. Wrijf de binnenkant daarna weer in met wat olie, bijvoorbeeld zonnebloemolie. Kook de pan niet uit met soda of andere agressieve schoonmaakmiddelen. Ook het reinigen in de vaatwasser raden wij ten zeerste af. Dit kan de keramische anti-aanbaklaag beschadigen. De volledige stalen bodem kan na enige tijd verkleuren door gebruik en de hitte van de warmtebron. Bewaar uw pan altijd in de meegeleverde BK beschermhoes om beschadigingen te voorkomen!

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 volledige 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 contact opnemen met onze service afdeling. E-mail: service@bk.nl

www.bk.nl

B2725-02-NED-160105

BK Cookware bv
Part of the Royal Delft Group

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK BALANS+ CERAMIC

Instructions for use (ENG)

Frying with a BK Balans+ pan with a superior ceramic non-stick coating is convenient and durable. The ceramic non-stick layer can withstand high temperatures and is scratch resistant. Caution: the ingredients and oil may burn as a result of high temperatures.

Tips for use

Wash a new pan with a mild detergent, then rinse and dry. Rub the inside of the pan with oil, such as sunflower seed oil. Make sure that a pan that is being heated always contains plenty of liquid or oil (we recommend two dessert spoons of oil). Always use oil or fat that is suitable for the desired frying temperature. Heat the pan gradually. Use wooden or plastic spatulas and whisks. Do not use metal utensils as they can damage the ceramic non-stick coating. When cooking with gas, the gas flame should remain within the periphery of the pan base in order to prevent unnecessary damage to the pan and plastic handle. Do not slide your pan on the cooking plate in order to avoid potential scratching. After use, we strongly discourage rinsing off the pan while it is still hot with cold water. Wash up normally in hot water with washing-up liquid and a washing-up brush. For burnt food, boil water in the pan with washing-up liquid, leave to stand for some time and wash afterwards with a scouring agent or scouring. Rub the inside with oil, such as sunflower oil. Do not clean the pan by boiling with soda or any other agents. We strongly urge against cleaning the pan in a dishwasher. This may damage the ceramic non-stick layer. The full steel base may discolour after some time as a result of use and heat from the cooking source. Always store your pan in the accompanying BK protective cover to avoid damage!

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

B2725-02-ENG-160105

BK Cookware bv
Part of the Royal Delft Group

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK BALANS+ CERAMIC

Mode d'emploi (FRA)

L'utilisation d'une casserole BK Balans+ à revêtement céramique et aux propriétés antiadhésives est facile et durable. Le revêtement céramique à propriétés antiadhésives résiste à des températures élevées et inrayable. Attention : les ingrédients et la graisse peuvent par contre brûler.

Conseils d'utilisation

Lavez une casserole neuve d'abord avec un liquide vaisselle doux. Ensuite, rincez et essuyez la casserole. Couvrez l'intérieur de la casserole d'huile, par exemple de l'huile de tournesol. Veillez à ce que la casserole que vous mettez sur le feu contienne toujours un peu de liquide ou de graisse (conseil : au moins 2 cuillères à soupe de graisse). Utilisez toujours une huile ou une graisse qui résiste à la température de cuisson. Chauffez la casserole progressivement. Utilisez des spatules et des gardes en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ; ceux-ci peuvent endommager le revêtement céramique antiadhérent. Si vous cuisinez au gaz, la flamme doit rester sous la casserole pour ne pas endommager inutilement la casserole et le manche en plastique. Ne glissez pas la casserole sur la plaque de cuisson pour éviter des rayures. Après utilisation, nous déconseillons fortement le rinçage de la casserole encore chaude avec de l'eau froide. Lavez-la avec une éponge ou une brosse à vaisselle douce, de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Si des aliments ont brûlé dans la casserole, faites-y bouillir dans de l'eau chaude, avec du liquide vaisselle, puis laissez reposer un certain temps avant de laver la casserole. Ensuite, couvrez à nouveau l'intérieur de la casserole d'un peu d'huile, par exemple de l'huile de tournesol. Ne faites pas bouillir de solution sodée ou autre dans la casserole. Nous déconseillons fortement le lavage dans un lave-vaisselle. Le passage au lave-vaisselle peut endommager le revêtement céramique antiadhérent. Le fond entièrement métallique peut à la longue se décolorer sous l'effet de l'utilisation et de la source de chaleur. Pour éviter d'endommager votre casserole, nous vous conseillons de toujours la ranger dans la housse de protection BK fournie !

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

B2725-02-FRA-160105

BK Cookware bv
Part of the Royal Delft Group

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK BALANS+ CERAMIC

Gebrauchsanweisung (DEU)

Das Braten mit einer Pfanne aus der Serie BK Balans+ mit einer hochwertigen Antihaft-Keramikbeschichtung ist einfach und dauerhaft zugleich. Die Antihaft-Keramikbeschichtung eignet sich für sehr hohe Temperaturen und ist kratzfest. Achtung: bei zu hohen Temperaturen können die Zutaten trotzdem anbrennen und das Fett kann verbrennen!

Tipps für den Gebrauch

Waschen Sie eine neue Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel ab. Trocknen Sie sie anschließend gut ab und fetten Sie die Innenseite der Pfanne gut ein, beispielsweise mit Sonnenblumenöl. Die Pfanne sollte immer mit genügend Flüssigkeit oder Fett erhitzt werden (unsere Empfehlung: mindestens 2 Esslöffel). Verwenden Sie immer Öl oder Fett, das für die entsprechende Temperatur geeignet ist. Die Pfanne sollte langsam erhitzt werden. Verwenden Sie nur Pfannenwender oder Rührbesen aus Holz oder Kunststoff. Gegenstände aus Metall sind hier ein Tabu, diese können die Antihaft-Keramikschicht beschädigen. Auf einem Gaskochfeld muss die Gasflamme so eingestellt werden, dass die Flammenspitzen unter dem Pfannenboden bleiben, um unnötigen Schaden an der Pfanne oder am Kunststoff-Stiel zu vermeiden. Schieben Sie Ihre Pfanne nicht über das Kochfeld, um eventuelle Kratzer zu vermeiden. Wir raten strengstens davon ab, eine noch heiße Pfanne mit kaltem Wasser abzuschrecken. Waschen Sie die Pfanne mit einem weichen Schwamm oder einer Abwaschbürste in warmem Wasser mit einem herkömmlichen Spülmittel ab. Bei angebrannten Gerichten empfehlen wir, den Topf in warmem Wasser mit einem herkömmlichen Spülmittel auszukochen und ihn eine Zeitlang stehen zu lassen, bevor Sie ihn mit einem Scheuerschwamm abwaschen. Fetten Sie anschließend die Innenseite der Pfanne wieder mit etwas Öl (z.B. Sonnenblumenöl) ein. Kochen Sie die Pfanne nicht mit Soda oder anderen Reinigungsmitteln aus. Von der Reinigung in der Geschirrspülmaschine raten wir Ihnen auf jeden Fall ab. Dadurch kann die Versiegelung der Antihaft-Keramikbeschichtung angegriffen werden. Durch den Gebrauch und die Hitze der Wärmequellen kann sich der vollflächige Stahlboden der Pfanne nach einer gewissen Zeit verfärben. Um Beschädigungen zu vermeiden, sollten Sie Ihre Pfanne immer in der mitgelieferten BK-Schutzhülle aufbewahren!

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

B2725-02-DEU-160105

BK Cookware bv
Part of the Royal Delft Group

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851

BK BALANS+ CERAMIC

使用手册

使用荷兰BK布朗斯不粘锅烹饪食物，既简便又耐用。这款采用陶瓷涂层的锅能耐高温的同时也不怕被划伤。警告：食材和油有可能在超高温下燃烧。

使用贴士

新锅具买回来后，用温和的洗洁精清洗、冲净，并擦干。接着，在锅内侧抹上少量色拉油。确保锅具在受热时锅内总是有少许水分和食用油（我们推荐有两勺油）。经常使用油或者肥肉能让煎炸达到理想的温度。使用木质、合成材料的或者硅胶的锅铲来翻炒。不要使用金属的锅铲翻炒，会对涂层造成损伤。使用煤气炉加热的时候，火苗不应超出锅具底部之外，避免因温度过高对锅具造成不必要的损伤。也不要再在电炉上拖拽锅具，以免造成对电炉表面和锅具底部的刮擦。在使用完后，我们强烈建议您用冷水来洗热锅。平常清洗时就用毛刷配合洗涤剂在热水中清洗。当锅内有烧焦的食物时，洗涤剂在热水中浸泡一段时间，然后用刷子清洁。经常用油来擦锅，比如葵花籽油。不要用苏打水或其他腐蚀性的清洁液清洗锅子。千万不能在洗碗机中清洗布朗斯系列锅具，否则会对陶瓷涂层造成伤害。三层钢的底部在使用一段时间后可能会褪色。使用BK特制的保护罩来存放锅子，以免造成不必要的损伤。

质量保证

BK锅具的生产过程极其严谨，而且产品质检非常严格。质保内容包括使用的材料和制造时产生的缺陷。质保期为两年（须出示您的购物发票），但对不正确的使用、不适当的保养和自然损耗而造成的损坏不给予产品质保。

对于合成材料的部件，您可以通过 www.bkcookwarechina.cn 在网站上购买（如有存货的话）。最后，我们希望本产品能给您带来许多烹调的乐趣！如果有关于BK产品的疑问或提议，请与我们的服务部门联系。

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

B2725-02-CN-160105

BK Cookware bv

Part of the Royal Delft Group

www.bkcookware.com



HOLLAND SINCE 1851