



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen BK 3-Ply Töpfe/Pfannen. Sie haben eine gute Wahl getroffen, indem Sie sich entschieden haben, um mit Töpfen/Pfannen von BK zu kochen, denn Sie haben sich für die höchste Qualität entschieden. BK 3-Ply: Eine besondere Kombination aus Tradition, Handwerk und neuester Technologien. Entwickelt mit viel Gefühl für traditionelle Kochmethoden und mit den Vorteilen von 3-Ply eignet sich diese Topfserie besonders für den ambitionierten Hobbykoch.

3-Ply

3-Ply ist aus drei Schichten aufgebaut. Die Außenschicht besteht aus Edelstahl-rostfrei 18/0 und die Innenschicht aus Edelstahl-rostfrei 18/10. Dazwischen befindet sich eine verschmolzene Aluminiumschicht, die von den beiden Edelstahlschichten umschlossen ist. Das 3-Ply Mehrschichtmaterial verläuft fugenlos vom Boden bis hinauf zum Topfrand. Die Kombination aus wärmeleitendem Aluminium und langlebigem Edelstahl sorgen für eine schnelle Hitzeaufnahme des Topfes/der Pfanne und eine optimale Steuerung und Dosierung der Wärmezufuhr. Die gleichmäßige Wärmeverteilung über den gesamten Topf/die Pfanne verhindert lokale Überhitzung, sogenannte Hot-Spots. 3-Ply-Töpfe/Pfannen von BK bieten jahrelange Kochfreude, eignen sich für alle Herdarten und sind spülmaschinenfest.

Pflegehinweise

Eventuelle Aufkleber entfernen. Waschen Sie die neuen Töpfe/Pfannen vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ab. Anschließend gut abtrocknen. Lassen Sie einen leeren Topf/eine leer Pfanne niemals trocken kochen. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände im Topf/in der Pfanne, um Beschädigungen zu vermeiden. Nach jedem Gebrauch können Sie Ihre Töpfe/Pfannen mit einem handelsüblichen Spülmittel abwaschen. Anschließend mit klarem, heißem Wasser nachspülen und gleich abtrocknen. Ihre BK-3-Ply-Töpfe/Pfannen sind spülmaschinenfest. Angesetzte Speisereste lassen sich am besten entfernen, indem Sie den Topf/die Pfanne mit Wasser und etwas Spülmittel einweichen. Kalkanschlag lässt sich durch Auskochen mit einer Mischung aus Wasser und einer Tasse Essig entfernen. Verwenden Sie dazu auf keinen Fall einen Stahl-Scheuerschwamm! Die Außenseite aus Edelstahl sowie die satinierte Innenseite kann eventuell mit einem Edelstahlreiniger

Gebrauch BK 3-Ply-Topf/Pfanne

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass die Flammenspitzen unter dem Topf-/Pfannenboden bleiben. Achten Sie bei Kochfeldern darauf, dass Kochzonen- und Topfbodendurchmesser übereinstimmen. Hiermit regulieren Sie gleichzeitig die Leistung Ihrer Hitzequelle. So sparen Sie Energie. Außerdem vermeiden Sie unnötigen Energieverlust, wenn Sie rechtzeitig die Hitze reduzieren und bei niedrigerer Temperatur weiterkochen. Verwenden Sie beim Braten immer genügend Fett, damit der ganze Topf-/Pfannenboden bedeckt ist.

Verwenden Sie beim Kochen nur geeignete Pfannenwender aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Damit vermeiden Sie eventuelle Beschädigungen. Die Griffe oder Stiele können warm werden; verwenden Sie daher IMMER einen Topflappen oder Ofenhandschuhe. Schieben Sie den Topf/die Pfanne nicht über ein Kochfeld, um eventuelle Kratzer auf Ihrem Kochfeld oder Topf-/Pfannenboden zu vermeiden. Stellen Sie einen warmen Topf/eine warme Pfanne nicht direkt auf Ihre Arbeitsfläche, sondern verwenden Sie einen Untersetzer.

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 the purchase of your new BK 3-Ply pans. You have made an excellent choice to start cooking with BK pans, as they are the highest quality. BK 3-Ply: an exceptional combination of tradition, craftsmanship and the latest technology. Designed with a fine sense for traditional cooking methods and incorporating the advantage of 3-Ply, this pan range is perfect for the ambitious hobby cook.

3-Ply

3-Ply is a triple-layered structure with an 18/0 stainless steel exterior layer and an 18/10 high-grade stainless steel inside layer, between which a layer of molten aluminium has been applied. The triply-layered 3-Ply material runs seamlessly from the base and up the sides of the pan to the rim. The combination of heat conducting aluminium and durable stainless steel ensures that the pan heats up quickly and distributes heat perfectly. The heat is distributed immediately across the entire pan, thereby avoiding hot spots. BK 3-Ply pans provide many years of cooking enjoyment, are suitable for all heat sources and are dishwasher safe.

Maintenance tips

Remove any labels. Rinse new pans thoroughly before use in hot water using a mild detergent then rinse and dry. Never allow an empty pan to boil dry. Never use sharp or pointed utensils in the pan to prevent damage. After use wash your pans using ordinary dishwashing detergent. Rinse with clean, hot water and dry immediately. Your BK 3-Ply pans are dishwasher safe. Stubborn food remnants can best be removed by soaking in water with some dishwashing detergent. Calcium deposits can be removed by boiling some water and a cup of vinegar. Do not use a metal scouring pad! The high quality stainless steel exterior and sanitised inner surface can also be treated with a stainless steel cleaner.

Using your BK 3-Ply pans

The gas flame should always be set so that it remain within the diameter of the pan base. When using hotplates always use the hotplate size that is the closest match to the diameter of the pan base. The capacity of the heat source should always be adjusted to the pan base. This will save energy. Adjusting the temperature can also prevent unnecessary energy loss of the heat source at the right time and continuing the cooking process on a lower setting. When frying always ensure that the entire pan bottom is covered with butter or oil. During cooking use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils. This will avoid any damage. Handles and grips may heat up; therefore, ALWAYS use oven mitts or pan holders. To avoid any scratching do not slide the pan over a hotplate. Never place a hot pan directly on a work surface or table; use a pan coaster.



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.

3Ply
TECHNOLOGY

**EDELSTAAL
STAINLESS STEEL
INOX
EDELSTAHL
复合三层**



BK Cookware bv

Part of the Royal Delft Group

www.bkcookware.com

VAN HARTE GEFELICITEERD

Van harte gefeliciteerd met uw nieuwe BK 3-Ply pannen. U heeft een goede keus gemaakt door te gaan koken in BK pannen, want deze zijn van de hoogste kwaliteit. BK 3-Ply: een bijzondere combinatie van traditie, ambacht en de nieuwste technologieën. Ontwikkeld met veel gevoel voor traditionele kookmethoden en met de voordelen van 3-Ply, is dit de pannenserie voor de ambitieuze hobbykok.

3-Ply

3-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. Het drielaags 3-Ply materiaal loopt vloeiend over vanuit de bodem naar de zijkanten van de pan tot aan de rand. De combinatie van warmtegeleidend aluminium en duurzaam roestvast staal zorgt voor een snelle opwarming van de pan en perfecte warmtebeheersing. De warmte wordt direct verspreid over de gehele pan en dat voorkomt 'hot spots' in de pan. BK 3-ply-pannen zijn geschikt voor jarenlang kookplezier, kunnen op alle warmtebronnen en zijn vaatwasserbestendig.

Onderhoudstips

Verwijder eventuele etiketten. Was nieuwe pannen voor het eerste gebruik goed af in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen. Laat een lege pan nooit droogkoken. Kras nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan om beschadigingen te voorkomen. Na gebruik wast u uw pannen af, waarbij u gebruik kunt maken van de normale afwasmiddelen. Naspoeien met schoon, heet water en direct afdrogen. Uw BK 3-Ply pannen zijn vaatwasserbestendig. Vastgezette resten kunnen het beste worden verwijderd door weken met water, waaraan wat afwasmiddel is toegevoegd. Kalkaanslag kan verwijderd worden door uitkoken met een mengsel van water en 'n kopje azijn. Gebruik hierbij geen staalspons! De roestvrij edelstalen buitenkanten en de gesatineerde binnenzijden kunt u eventueel behandelen met een rvs-reiniger.

BK 3-Ply in gebruik

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 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 die de gehele bodem van de pan bedekt. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen. De grepen en of stelen kunnen warm worden; gebruik dus ALTIJD ovenwanten of panlappen. Schuif de pan niet over een kookplaat om eventuele krassen op uw kookplaat of panbodem te voorkomen. Plaats een warme pan nooit direct op uw aanrecht of tafel, maar op een onderzetter.

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.

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons de l'achat de vos nouvelles casseroles triple fond de BK. Vous avez fait le bon choix en optant pour les casseroles BK, car celles-ci sont de la plus haute qualité. Triple fond de BK : Une combinaison spéciale de tradition, artisanat et les toutes dernières technologies. Conçues avec un respect certain pour les méthodes de cuisson traditionnelles, et avec les avantages du triple fond, cette gamme de casseroles convient parfaitement au cuisinier amateur ambitieux.

Triple fond

Le Triple fond est une construction en trois couches, composée d'une couche extérieure en acier inoxydable noble 18/0 et d'une couche intérieure en acier inoxydable noble 18/10, enserrant une couche d'aluminium coulé. Les trois couches du matériau s'étendent avec fluidité du fond vers les côtés de la casserole, et jusqu'au bord supérieur. La combinaison de l'aluminium caloporteur et de l'acier inoxydable durable offre une montée en température rapide de la casserole, et une maîtrise parfaite de la chaleur. La chaleur est répartie immédiatement sur toute la casserole, évitant de ce fait les « points chauds ». Les casseroles Triple couche offrent de nombreuses années de plaisir, s'adaptent à toutes les sources de chaleur, et passent au lave-vaisselle.

Conseils d'entretien

Enlever d'éventuelles étiquettes. Avant d'utiliser les nouvelles casseroles, les laver soigneusement dans de l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle doux, les rincer, puis les sécher. Ne jamais laisser une casserole chauffer à sec. Ne jamais gratter la casserole avec un objet pointu ou coupant afin de ne pas l'abîmer. Après utilisation, laver vos casseroles en utilisant les produits vaisselle usuels. Les rincer à l'eau propre et chaude, puis les sécher immédiatement. Vos casseroles Triple fond de BK peuvent passer au lave-vaisselle. Le meilleur moyen de décoller des restes attachés est de tremper la casserole dans de l'eau avec un peu de produit vaisselle. Le calcaire peut être éliminé en faisant bouillir un mélange d'eau additionnée d'une tasse de vinaigre. Surtout ne pas utiliser de paille de fer ! Les parois extérieures en acier inoxydable et les parois intérieures satinées peuvent être traitées avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

Utilisation du Triple fond de BK

Toujours régler la flamme de manière à ne pas dépasser le fond de l'autocuiseur. Sur des tables de cuisson vitrocéramique ou à induction, toujours utiliser la zone qui correspond au mieux au diamètre de la casserole. C'est également selon le diamètre qu'il convient de régler la source de chaleur. Vous économiserez de l'énergie. Vous éviterez également une perte d'énergie superflue en baissant la température de votre source de chaleur au bon moment pour poursuivre la cuisson. Pour saisir les aliments, le fond doit toujours être bien couvert par une quantité suffisante de beurre ou d'huile. Au cours de la cuisson, toujours utiliser des ustensiles en bois ou en plastique, résistants à la chaleur. Vous éviterez d'abîmer votre casserole. Les poignées ou manches peuvent devenir chaudes ; TOUJOURS utiliser des gants ou des maniques. 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. Ne jamais poser une casserole chaude sur un plan de travail ou sur la table ; utiliser un dessous-de-plat.

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.

您作出了正确的选择

我们非常高兴您购买了BK的复合三层煮食锅。使用BK的煮食锅是一个明智的选择。因为这些产品的质量都是非常可靠的。BK复合三层锅：一个将传统、手工和最新技术结合的特别产品。本产品在研制时充分考虑到传统的煮食方法。复合三层锅的优点让这系列的煮食锅成为业余厨师的理想厨具。

复合三层

复合三层是三层结构。外层由18/0不锈钢制成，内层是18/10的不锈钢。而中层则溶入一层铝金属。从锅底到锅身，然后到锅边，都采用了这三层复合材料。导热性能强的铝金属结合经久耐用的不锈钢能让锅更快加热和最有效地利用热能。热能能够立即分布到锅中的每一部分，这样可以预防导致锅内出现一些‘热点’。BK复合三层锅能让您长期享受煮食的乐趣。它们可以在所有热源上使用，并可在洗碗机内清洗。

保养事项

将锅上的贴纸除去。在第一次使用前将锅在热水里用柔和的清洁剂彻底清洁，然后冲洗和晾干。切勿将空锅放在火上‘烧干’。不要用利器或锋利的物体擦刮，以防对锅制成损坏。使用后请将锅清洗干净，您可使用普通的清洁剂。然后用干净的热热水冲洗，之后立即将它擦干。您的BK复合三层锅可用洗碗机清洗。如锅内有顽固的食物残渣，可用带有少量清洁剂的水将残渣浸透后除去。如锅出现钙质沉淀物，可将一小杯醋混入水里，然后将水在锅里煮，这样可除去钙质沉淀物。切勿用钢丝刷来清洗！不锈钢的外层和经打磨的内层也可用不锈钢清洁剂清洁。

BK复合三层锅的使用

如果使用煤气炉，炉火覆盖的面积不可超出锅底面积。如果使用电磁炉，应与锅底直径相符的加热面。同时调节适当的加热功率以节省能源。当您调节低温度进行慢火煮食时，及时调低温度可避免浪费不必要的能源。在炒和煎的时候，使用足够的菜油或黄油来覆盖整个锅底。在煮食时一定要使用木制或耐热的锅铲。这样可避免损坏锅面。锅柄和/或锅耳有可能变热，因此必须使用隔热手套或隔热锅布。不要在电磁炉上挪动锅子，以避免在炉面上或锅底造成划痕。不要将热的锅直接放在桌面或厨房台面上，应放在隔热垫上。

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。

