



BK Cookware bv

www.bkcookware.com

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Herzlichen Glückwunsch zu Ihren neuen BK Email-Töpfen. Sie haben eine gute Wahl getroffen, indem Sie sich dafür entschieden haben, ab jetzt in BK-Töpfen aus Stahlemail zu kochen und zu braten; diese Töpfe sind wirklich von höchster Qualität. Jahrelange Erfahrung, Tradition und fachmännisches Können sind die Pfeiler, auf die BK zu Recht bauen kann; das beweist unser mehr als 150-jähriges Bestehen. Email besitzt hat eine perfekt geschlossene Glasoberfläche. Diese Oberfläche ist porenfrei, so dass der Topf keinen Schmutz, keine Gerüche und kein Fett annimmt. Dies macht Email zu einem hygienischen, perfekt und einfach zu reinigenden Material. Darüber hinaus leitet emaillierter Stahl die Wärme sehr gut, wodurch Sie Energie und Zeit sparen. BK Email-Töpfe sind für alle Herdarten geeignet und spülmaschinenfest.

Hinweise zur Pflege

Entfernen Sie eventuell vorhandene Etiketten. Neue Töpfe und Pfannen müssen vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser mit einem milden Spülmittel abgewaschen, nachgespült und abgetrocknet werden. Alle Griffe von BK Email-Töpfen sind hitzebeständig und ofenfest. Die Griffe, Stiele und Knöpfe aus Kunststoff sind hitzebeständig und begrenzt ofenfest bis 160° Celsius. Lassen Sie heiße Email-Töpfe niemals plötzlich abkühlen, sondern sorgen Sie dafür, dass das Abkühlen möglichst allmählich erfolgt. Lassen Sie einen leeren Topf niemals trocken kochen. Kratzen Sie niemals mit scharfen oder spitzen Gegenständen in einem Topf, damit könnten Sie Beschädigungen verursachen, die zum Anbrennen führen oder eine Verfärbung hervorrufen können. Um eine Beschädigung der Emailschiicht zu vermeiden, sollten Sie Ihre Löffel nicht kräftig auf dem Rand des Topfes abklopfen. Verwenden Sie beim Reinigen keine Topfschwämme aus Metall, Scheuerpulver oder andere aggressive Mittel. Verwenden Sie zum Entfernen von eventuellen Flecken oder Fleckchen ein sicheres, flüssiges Scheuermittel. Bei angebrannten Gerichten empfehlen wir, den Topf mit einer Sodalösung auszukochen und ihn eine Zeitlang stehen zu lassen, bevor Sie ihn abwaschen. Anschließend können Sie den Topf auf die normale Weise in heißem Wasser mit Spülmittel und einer weichen Bürste abwaschen. Spülen Sie ihn dann aus und trocknen Sie ihn gut ab, insbesondere den Edelstahlrand. Wenn Sie eine Spülmaschine besitzen, können Sie die Töpfe zwar hineinstellen, die Kunststoffgriffe können dadurch auf die Dauer jedoch etwas von ihrer Farbe verlieren.

Hinweise zum Gebrauch von BK Email Töpfen

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass diese innerhalb des Durchmessers des Topf-/Pfannenbodens bleibt. Verwenden Sie bei Herdplatten immer die Kochzone, die dem Bodendurchmesser des Topfes/der Pfanne am besten entspricht. Passen Sie daran außerdem auch die Leistung Ihrer Wärmequelle an. So sparen Sie Energie. Sie vermeiden auch unnötige Energieverluste, wenn Sie die Temperatur Ihrer Energiequelle rechtzeitig reduzieren und mit einem niedrigeren Plattenstand weiterkochen. Sorgen Sie beim Braten immer für eine ausreichende Menge Öl oder Butter, die den gesamten Boden des Topfes/der Pfanne bedeckt. Verwenden Sie beim Kochen Küchengeräte aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. Dadurch verhindern Sie eine eventuelle Beschädigung der Emailschiicht. Die Handgriffe werden während des Kochens warm. Verwenden Sie daher Ofenhandschuhe oder Topflappen. Stellen Sie einen warmen Topf/eine warme Pfanne niemals direkt auf Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch, sondern verwenden Sie immer auf einen Untersetzer. Schieben Sie den Topf/die Pfanne nicht über eine Herdplatte, um eventuelle Kratzer auf der Herdplatte oder dem Topfboden zu vermeiden.

Garantie BK Email

BK Email-Töpfe und -Pfannen werden mit der größtmöglichen Sorgfalt hergestellt und genauestens kontrolliert. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder Fehler bei den verwendeten Rohstoffen. Die Garantie gilt für zwei Jahre (nur unter Vorlage des Ankaufbeweises) und deckt keine Schäden, die infolge von falscher Verwendung, unsorgfältiger Pflege oder durch natürliche Abnutzung entstehen.

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.

Schließlich

wünschen wir Ihnen viele außerordentlich gelungene und wohlschmeckende Gerichte! Wenn Sie Fragen oder Hinweise zu BK-Email-Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Abteilung Kundenservice.

CONGRATULATIONS

Congratulations on purchasing your new BK enamel pans. You have made a good choice for boiling, frying or roasting in BK steel enamel pans because they are of the highest quality. Experience, tradition and craftsmanship are the mainstays that BK can rightfully be proud of thanks to its existence of over 150 years. Enamel has a perfectly closed glass surface. It is pore-free, so the pan cannot hold dirt, smells or grease. This means enamel is a hygienic, perfect material which is easy to clean. Enameled steel also conducts heat very well, which contributes toward more efficient use of energy and time. BK enamel pans are suitable for all heat sources and are dishwasher proof.

Maintenance tips

Before using for the first time, remove any labels and wash new pans in hot water with mild detergent, then rinse and dry. All BK enamel pan handles are heat resistant and oven proof. Synthetic handles are heat resistant and oven proof up to 160° Celsius. Never cool down enamel pans too quickly, but do so as gradually as possible. Never let a pan boil dry. Never scratch the pan with sharp or pointed objects in order to avoid damage which can cause burning and discolouring. In order to prevent damage to the enamel, do not beat your spoons heavily on the rim of the pan. Do not use any metal pan cleaners, scouring powders or other aggressive substances. Use a safe liquid abrasive to remove any spots or stains. For burnt food, boil water in the pan with a soda solution and leave to stand for some time, before washing again. Wash up normally in hot water with washing-up liquid and a soft brush. Then rinse and dry thoroughly, especially along the stainless steel edge. If you have a dishwasher, you can put the pans in it, though the synthetic handles can lose some of their colour over time.

Using BK enamel

Always set the gas flame so that it stays completely under the bottom of the pan. Always use the size of hotplate that is most similar to the size of the diameter of the pan. This means you are also using the capacity of your heat source as efficiently as possible. This saves energy. You can also avoid unnecessary energy loss by adjusting the temperature of your heat source to continue cooking at a lower setting. Always make sure you have enough butter or oil to cover the whole of the pan surface when frying or roasting. Always use wooden or heat resistant cooking utensils during cooking. This will help prevent damaging the enamel layer. The handles become warm during cooking. You should therefore always use oven gloves. Never place a hot pan directly on your worktop or table; put it on a placemat. Never slide the pan over a hotplate so as to avoid any scratches on the bottom of the pan or the hotplate itself.

BK enamel guarantee

BK enamel pans are manufactured with the utmost care and are carefully checked. The guarantee covers manufacturing faults and/or faults with the materials used. The guarantee runs for two years (only upon production of a receipt) and doesn't cover any damage as a result of incorrect use, careless maintenance or natural wear.

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

Finally...

We wish you lots of outstanding, successful and delicious meals! Please contact our customer service department if you have any questions or comments regarding your BK enamel products.

EMAILLE
ENAMEL
ÉMAIL
EMAIL
贝嘉琺琅



VAN HARTE GEFELICITEERD

Van harte gefeliciteerd met uw nieuwe BK email pannen. U heeft een goede keus gemaakt door te gaan koken, bakken of braden in BK staal-email pannen, want deze zijn van de hoogste kwaliteit. Ervaring, traditie en vakmanschap zijn de pijlers waarop BK terecht kan bogen gezien haar ruim 150 jaar bestaan. Email heeft een perfect gesloten glas oppervlakte. Deze is poriënvrij, waardoor de pan geen vuil, geur of vet aanneemt. Dat maakt email tot een hygiënisch, perfect en simpel te reinigen materiaal. Ook geleidt geëmailleerd staal de warmte zeer goed, hetgeen bijdraagt tot een zuiniger gebruik van energie en van tijd. BK email pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen en vaatwasserbestendig.

Onderhoud

Verwijder eventuele etiketten. Nieuwe pannen voor het eerste gebruik afwassen in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen. Alle grepen van BK email pannen zijn hittebestendig en ovenvast. Kunststof grepen, stelen en knoppen zijn hittebestendig en beperkt ovenvast tot 160°C. Hete email pannen nooit plotseling laten afkoelen, maar zo geleidelijk mogelijk. Nooit een lege pan droog laten koken. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan krassen, dit om beschadigingen te voorkomen die aanbranden en verkleuring kunnen veroorzaken. Om beschadiging van het email te voorkomen uw lepels niet hardhandig op de rand van de pan afkloppen. Bij het schoonmaken geen metalen pannensponzen, schuurpoeders of agressieve middelen gebruiken. Gebruik voor het verwijderen van eventuele vlekken of vlekjes een veilig vloeibaar schuurmiddel. Bij aangebrande gerechten, de pan uitkoken met een soda-oplossing en gedurende enige tijd laten staan, alvorens af te wassen. Afwassen op de normale manier in heet water met afwasmiddel en zachte borstel. Daarna afspoelen en goed afdrogen, vooral langs de roestvrijstalen rand. Heeft u een vaatwasmachine, dan kunt u de pannen wel daarin plaatsen, maar de kunststof grepen kunnen op den duur wat van hun kleur verliezen.

BK email 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 tijdens 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 aan de email-laag. De handgrepen worden tijdens het koken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of panlappen. 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 email

BK email 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.

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...

wensen wij u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK email produkten kunt u zich wenden tot onze afdeling consumentenservice.

NOUS VOUS FÉLICITONS

Félicitations pour l’acquisition de vos nouvelles casseroles émaillées BK. En décidant de cuire, frire et rôtir dans des casseroles en acier émaillé BK, vous avez fait le bon choix car elles sont de la meilleure qualité. Grâce à ses quelque 150 années d’existence, BK peut s’appuyer sur son expérience, sa tradition et son professionnalisme. L’émail possède une surface vitrifiée parfaitement étanche. Il n’est absolument pas poreux, si bien que la casserole n’absorbe ni la saleté, ni les odeurs, ni la graisse. L’émail est hygiénique. De plus, il se nettoie parfaitement et simplement. Comme l’acier émaillé est un très bon conducteur de chaleur, vous économiserez du temps et de l’énergie. Les casseroles émaillées BK peuvent être utilisées sur toutes les sources de chaleur et résistent au lave-vaisselle.

Entretien

Retirez les étiquettes éventuelles. Avant le premier usage, lavez les nouvelles casseroles à l’aide d’eau chaude et de liquide vaisselle doux. Puis, rincez-les et séchez-les. Toutes les poignées des casseroles émaillées BK sont résistantes à la chaleur et peuvent aller au four. Les poignées, les manches et les boutons en plastique résistent à la chaleur et peuvent aller au four jusqu’à une température de 160°C. L’émail chaud ne doit jamais refroidir brusquement, mais progressivement. Ne laissez jamais une casserole vide sur le feu. Ne frottez jamais l’intérieur de la casserole avec des objets tranchants ou acérés car vous pourriez ainsi l’endommager et provoquer des brûlures et des décolorations. Afin d’éviter que l’émail s’endommage, ne frappez jamais une cuillère violemment sur le bord de la casserole. Lorsque vous lavez la casserole, n’utilisez pas de tampons métalliques, de poudre abrasive ou de liquide vaisselle agressif. Pour faire disparaître les taches éventuelles, utilisez un abrasif liquide sûr. Si des aliments ont brûlé dans la casserole, faites-y bouillir une solution sodée, puis laissez reposer un certain temps avant de laver la casserole. Lavez-la normalement dans de l’eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce. Ensuite, rincez la casserole et séchez-la correctement, en étant particulièrement attentif au bord en acier inoxydable. Si vous possédez un lave-vaisselle, vous pouvez y laver les casseroles. Toutefois, les poignées en plastique peuvent perdre leur couleur au fil des lavages.

Utilisation de l’émail BK

Réglez toujours la flamme du gaz de façon à ce qu’elle ne déborde pas du fond de la casserole. Si vous possédez des plaques de cuisson, utilisez toujours la zone qui correspond au mieux au diamètre de la casserole. Réglez également la puissance de la source de chaleur en fonction du diamètre de la casserole. Vous économiserez ainsi de l’énergie.

Vous éviterez également de gaspiller de l’énergie en diminuant en temps opportun la température de votre source de chaleur et en poursuivant la cuisson sur un feu moins vif. Lorsque vous faites frire ou rôtir des aliments, veillez à employer une quantité suffisante d’huile ou de beurre afin de couvrir le fond de la casserole. Lorsque vous cuisinez, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Vous éviterez ainsi d’endommager la couche d’émail. Les poignées chauffent pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants ou des maniques. Ne déposez jamais une casserole chaude directement sur votre plan de travail ou sur une table. Utilisez un dessous-de-plat. Ne faites pas glisser la casserole sur la plaque de cuisson afin d’éviter de rayer celle-ci ou le fond de la casserole.

Garantie sur l’émail BK

Les casseroles émaillées BK ont été fabriquées avec le plus grand soin et contrôlées minutieusement. La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou les défauts des matières premières utilisées. La garantie est de deux ans (exclusive­ment sur présentation de la preuve d’achat) et ne couvre pas les dommages dus à une mauvaise utilisation, à une négligence dans l’entretien et à l’usure naturelle. Les éléments en plastique sont en vente à un prix raisonnable dans les magasins.

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 vous souhaitons beaucoup de bons petits plats réussis ! Pour toute ques­tion ou remarque éventuelle à propos de vos produits BK émaillés, n’hésitez pas à vous adresser à notre service.

恭喜

恭喜您购买了全新的贝嘉珐琅锅具。使用贝嘉不锈钢珐琅锅具来蒸煮，煎炸是您做出绝佳选择，因为贝嘉的锅具都拥有顶级的品质。贝嘉有着引以为傲超过150年的锅具生产经验以及传统工艺。珐琅有着完美的封闭玻璃表面，这种表面上完全没有气孔，这样这款锅具就不会有滞留的残渣、气味或是油脂。这就意味着珐琅是一种卫生、极易清洗的材料。珐琅涂层的不锈钢同样拥有完美导热性能，这样就能更有效的使用能源并节省时间。贝嘉珐琅锅具适用于所有加热源并且可以在洗碗机中使用。

保养秘诀

在第一次使用之前，剥除所有的标签并且在温水中用温和洗洁精清洗全新的锅具，冲洗干净后将锅身擦干。所有的贝嘉珐琅锅具手柄都不易吸收热辐射并且可以在烤箱中使用。树脂合成的手柄不易吸收热辐射并且可以在最高温度为160摄氏度的烤箱中使用。严禁快速冷却珐琅锅具，缓慢地让其冷却。严禁干烧锅具。严禁用锋利的或尖锐的物体刮擦锅具以防锅具损害所导致的发热和褪色。为了避免对珐琅造成损伤，切勿用您的调羹在锅具的边缘重击。切勿使用任何不锈钢锅具的清洁剂，或者其他具有腐蚀性的洗涤剂。使用安全的液体清洗剂来清洗污渍。对于食物残留，用锅具烧水并加入苏打溶液，过一段时间再进行清洗。平时用热水加上清洗剂配以柔软毛刷来清洗锅具。之后用清水冲洗并彻底擦干锅身，特别要注意擦干不锈钢边缘。如果您有洗碗机，您可以将锅具放入洗碗机中清洗。

使用贝嘉珐琅

随时调整煤气的火焰，以便控制火焰在锅底的范围內。总是要选择使用最接近锅底直径大小的炉盘。这意味着您可以尽可能地节省能源，也可避免不必要的能量损耗。你也可以通过调整热源的温度在低档烹饪来避免不必要的能流失。当煎，烤食物时，始终确保有足够的油或黄油在锅内。当您烹饪牛奶，汤，酱汁和其他同样能快速加热的食物，首先用冷水冲洗锅具。烹调时使用木制或塑料耐热炊具，以避免烹饪时对珐琅层造成损害。如在烹饪时，热源致使锅具手柄发热，请使用烤箱手套或抹布。也不要直接把热、烫的锅具直接放在台面上，要使用一个锅垫。尽量避免锅具同炉灶的摩擦，以免锅体划伤。

贝嘉珐琅保证

每一口贝嘉珐琅锅具都是悉心制造而成的，并需要通过严格的欧洲标准质检，才投放市场。质量保证包括使用材料的缺陷和制造时产生的缺陷。保质期为两年，期间如有质量问题，（您只需出示您的购买发票。）它不包括不正确的使用，缺乏保养或正常磨损所产生的任何损坏。塑料部件可以在您的零售商那里以合理的价格重新购买。

最后需要说明的...

我们希望您能烹饪出许许多多美味佳肴！关于您的贝嘉珐琅产品，如果您有任何疑问或意见，请联系我们的服务部门。

贝嘉 客户服务

上海市长宁区中山西路933号虹桥银城605室、606室

电话: 51113519, 51113520

有任何需求，请登录www.bkcookwarechina.com