

Instructies voor onderhoud en gebruik:

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Lees grondig alle veiligheidsinformatie voor je dit product in gebruik neemt.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycle het afval op correcte manier.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan geschikt is voor het formaat van de warmtebron.
- Zorg ervoor dat de gasvlammen tijdens het gebruik onder de bodem van de pan blijven.
- Kies bij gebruik van inductie nooit voor de hoogste stand en activeer in geen geval de booster instelling.
- Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt. Oververhitting kan de pan beschadigen. Wanneer er rook van de pan afkomt, is de pan oververhit. Verlaag onmiddellijk de temperatuur van je warmtebron.
- De pan is bestand tegen metalen spatels. Maar om de levensduur van je pan te verlengen raden we je aan om keukengerei van rubber, kunststof of hout te gebruiken.
- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Om veiligheidsredenen mag je de pannen tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.

Tips voor gebruik

Was een nieuwe pan met een mild afwasmiddel, spoel vervolgens af en droog de pan af. 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 roestvrijstalen (RVS) grepen. Gebruik bij kookplaten altijd die kookzone die het meest overeenkomt met de bodemdiameter van de pan. Hier stel je tevens het vermogen van jouw warmtebron op af. Zo bespaar je energie. Ook voorkom je onnodig energieverlies wanneer je tijdig de temperatuur van jouw warmtebron tempert en met een lagere kookstand doorkookt. Zorg bij het bakken en braden altijd voor voldoende olie of boter in de pan. Spoel de pan voor het koken van melk, soepen, sauzen en andere spijzen die snel kunnen aanbranden, eerst met koud water om. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkom je eventuele beschadigingen. De RVS handgrepen worden tijdens het koken heet. Gebruik daarom altijd ovenwanten of pannenlappen. Plaats een warme pan nooit direct op je aanrecht of tafel, maar op een onderzetter. Schuif de pan niet over een kookplaat om eventuele krassen op jouw kookplaat of panbodem te voorkomen.

Alle grepen van BK RVS pannen zijn hittebestendig en ovenvast. Kunststof grepen zijn beperkt hittebestendig (tot 160°C of 230°C, 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.

Onderhoud

Na gebruik was je je BK RVS pannen af, waarbij je gebruik kunt maken van de normale afwasmiddelen. Spoel na met schoon, heet water en droog direct af. Vastgezette resten kunnen het beste worden verwijderd door de pan te laten 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 door hoogglanzend gepolijst of mat gesatineerd RVS te behandelen met een rvs-reiniger op een zachte, schone doek. Ga je RVS pannen nooit met een staalspons te lijf! Heb je een vaatwasmachine, dan kun je de pannen daarin plaatsen. Kunststof grepen kunnen daarbij echter hun kleur verliezen.