

## COLORS USED



————— Cutting Line

- - - - - Folding Line

- · - · - Perforation Line



## PAPER SPECIFICATION

Woodfree

☒ 80g

Art Matt

☐ 128g

☐ 250g

☐ 300g

CCNB (C1S)

☐ 250g

☐ 300g

☐ 350g

☐ 450g

White Sticker

☐ 80g

3-Hook Sleeve (F-fluted)

☐ 300g

6-Hook Box (E-fluted)

☐ 350g

Giftbox

☐ B-fluted

☐ E-fluted

☐ 350g EE-fluted

Set Box (BE-fluted)

☐ 350g

Half Open Box

☐ 250g F-fluted

☐ 350g EE-fluted

Remailer Box

☐

## COATING

☐ Matt PP Lamination

☐ Matt Varnish

☐ Gloss Varnish

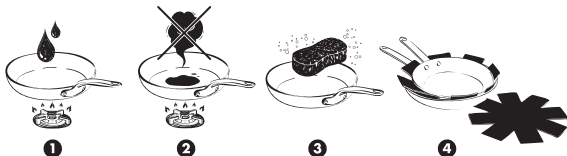
☐ Spot UV

## OTHERS

.....

.....

## BK Instructies voor onderhoud en gebruik



- 1| Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je olie of boter toevoegt.
- 2| Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt. Vermijd oververhitting om te voorkomen dat het voedsel of de olie in de pan aanbrandt. Laat je olie nooit roken of aanbranden.
- 3| Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig (behalve in geval van een houten handvat), maar we raden je aan om het met de hand af te wassen om de levensduur van de coating te maximaliseren.
- 4| Gebruik bij het opbergen onze BK-panbeschermers om je kookgerei met antiaanbaklaag in optimale conditie te houden.

## 1) Belangrijke veiligheidsinstructies

***Lees grondig alle veiligheidsinformatie voor je dit product in gebruik neemt!***

- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig met heet kookgerei om letsels te vermijden.
- Om veiligheidsredenen mag je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Wanneer je langdurig kookt, kunnen deksels en grepen erg heet worden. Wees dus voorzichtig wanneer je een deksel afneemt of de grepen vastneemt. Gebruik indien nodig altijd ovenwanten of iets dergelijks.
- Lees altijd de instructies voor je kookgerei met handgrepen van kunststof, handgrepen met een siliconecoating of een glazen deksel in de oven plaatst.
- Roestvrijstalen handgrepen kunnen verkleuren in een oven. Dat heeft echter geen invloed op de veiligheid of prestaties van je kookgerei.
- Handgreep van kunststof (met of zonder patronen) en V-vorm van gegoten aluminium: het V-vormige deel van gegoten aluminium wordt heet tijdens het koken. Het deel van de handgreep van kunststof dat direct verbonden is met het V-vormige deel kan ook een beetje warm worden. Het andere deel van kunststof wordt niet warm.
- Roestvrijstalen handgreep met gouden PVD coating, de kleur kan vervagen na gebruik in de vaatwasser, handwas is aanbevolen.
- Plaats de pan niet in een microgolfoven.
- Dompel een heet deksel of heet kookgerei niet onder in koud water.

## 2) Gebruiksaanwijzing

### **Vóór het eerste gebruik:**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycle het afval op een correcte manier.
- Was het product met warm zeepwater, spoel het en droog het daarna zorgvuldig af met een zachte doek.

### **Koken:**

#### **Aanbevelingen om kromtrekking van je BK-product te voorkomen:**

- Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookplaat staan. Hierdoor kunnen je kookgerei en kookplaat namelijk onherroepelijk beschadigd raken.
- Verhit het kookgerei nooit leeg.

#### **Aanbevelingen voor energiebesparing en de beste kook- en braadresultaten:**

- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zodat deze niet langs de zijkanten van de pan omhoog komt.
- De gepatenteerde Thermolon™-coating zorgt voor een doeltreffende warmteverdeling. De kookstand is dus zeer belangrijk. Bij een lagere stand verbruik je minder energie en voorkom je dat voedsel en olie aanbrandt.
- Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt.

**Aanbevelingen voor gebruik in de oven en vaatwasser**

Kookgerei/glazen deksel met:

Roestvrijstalen handgreep	Ovenbestendig (glazen deksel tot 220°C)
Wood-Be-handgreep	NIET ovenbestendig
Handgreep van kunststof	Ovenbestendig tot 160°C
Roestvrijstalen handgreep met siliconecoating	Ovenbestendig tot 200°C
Houten handgreep	NIET ovenbestendig   NIET vaatwasbestendig
Handgreep van kunststof met V-vorm in gegoten aluminium	Ovenbestendig tot 160°C
Handgreep van kunststof met patronen en V-vorm in gegoten aluminium	NIET ovenbestendig (de patronen kunnen vervagen)
Roestvrijstalen handgreep met gouden PVD coating	Ovenbestendig tot 200°C   Handwas aanbevolen

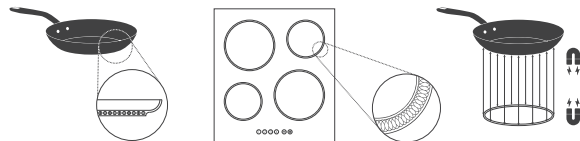
**Aanbevelingen voor het gebruik van je kookgerei op een inductiekookplaat**

In tegenstelling tot elektrische en keramische kookplaten detecteren inductiekookplaten alleen de buitenste rand van een pot of pan, met behulp van elektromagneten. Om bij inductie door de pit gedetecteerd te worden, moet de onderkant van de pot of pan dus steeds in verbinding staan met de buitenste rand van de pit.

In het uitzonderlijke geval dat je pan niet wordt gedetecteerd door je kookplaat, **volg dan deze tips:**

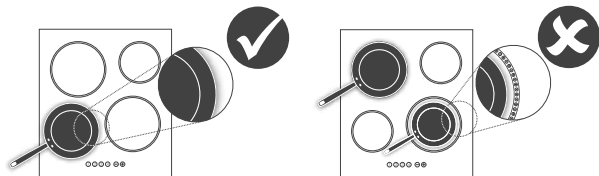
**1. Plaats het kookgerei op een pit van de juiste grootte**

Inductie werkt alleen als de onderkant van het kookgerei dat geschikt is voor inductie dezelfde grootte heeft als de spoel onder de glasplaat van de inductiekookplaat (zie afbeelding). Is de pit groter dan het kookgerei, dan kan het zijn dat het kookgerei niet herkend wordt en dus niet opwarmt.



## 2. Plaats het kookgerei op een kleinere pit

Heb je geen pit met dezelfde diameter als de onderkant van je kookgerei, gebruik dan een kleinere pit.



## 3. Plaats het kookgerei niet precies in het midden van de pit

Heb je geen pit die kleiner is dan de onderkant van je kookgerei, plaats je kookgerei dan aan de rand van de pit. Zo kan de buitenste rand van de onderkant van je kookgerei contact maken met de inductiespoel.

## 4. Raadpleeg altijd de gebruiks- en onderhoudshandleiding van je inductiekookplaat

Controleer welke diameter van pot of pan geschikt is voor welke pit.

### Aanbevelingen voor het beste resultaat:

- Start altijd met een schone pan.
- Laat je voedsel eerst op kamertemperatuur komen.

- Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je olie of boter toevoegt.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd verminderen de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan een intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg. De gepatenteerde Thermolon™-antiaanbaklaag is om veiligheidsredenen kortstondig bestand tegen een onopzettelijke oververhitting tot 450°C. Als je het kookgerei dus per ongeluk oververhit, komen er geen giftige dampen vrij. De coating zelf zal nooit bladderen of afschilferen.
- Je kunt het kookgerei nog steeds gebruiken als de antiaanbaklaag volledig verdwenen is. Gebruik in dat geval gewoon meer boter of olie.

### Koken met olie en vetstoffen:

- Kies voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (d.i. met een hoog rookpunt).
- Controleer het etiket van de boter of olie om na te gaan of die geschikt is om mee te koken.
- Gebruik geen oliesprays zoals aerosols, nevels sprays, pompsprays enz.

### Keukengerei

- Je mag metalen spatels gebruiken op de duurzame keramische Thermolon™-antiaanbaklaag, maar om de levensduur van je pan te verlengen raden we je aan om keukengerei uit nylon, silicone of hout te gebruiken. De coating is echter niet bestand tegen snijden of scherpe voorwerpen (bv. vorken of messen).

### 3) Onderhoud en reiniging

- Na elk gebruik moet je het kookgerei laten afkoelen en grondig schoonmaken.
- Dankzij de keramische Thermolon™-antiaanbaklaag zijn de BK-producten makkelijk schoon te maken en vaatwasserbestendig (behalve in het geval van een houten handgreep). Om de antiaanbakprestaties van je kookgerei te behouden, is het echter aan te raden om het te wassen met warm zeepwater, te spoelen en daarna af te drogen met een keukenhanddoek. Een keramische antiaanbaklaag kan aangetast worden door het hoge gehalte aan zout, bleekmiddel en fosfaten in de vaatwasmachine.
- Onafgedekte aluminium randen of klinknagels kunnen verkleuren in de vaatwasmachine. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties van de pan.
- Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes.
- Er kunnen zich afzettingen vormen op de antiaanbaklaag (carbonisatie) door een langdurige blootstelling van de coating aan intense hitte tijdens het koken met vetstoffen en oliën. Door intense hitte kunnen olie en vet gaan carboniseren, waardoor de antiaanbakprestaties sneller achteruitgaan. Verwijder in dat geval het resterende voedsel en vul de pan deels met warm water. Breng het water snel aan de kook. Normaal kun je de resten dan makkelijk wegvegen met een spons en zeepwater.
- Voor hardnekkigere resten is het aan te raden een melaminespons te gebruiken. Die vind je in de meeste kruidenierszaken, supermarkten en ijzerwaren winkels.

- Gebruik geen ovenreiniger, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloorbleekmiddel bevatten. Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Zorg ervoor dat er geen harde deeltjes aan de kookpit en het BK-product kleven, zodat je geen krassen maakt in de kookplaat.

#### Pannen bewaren:

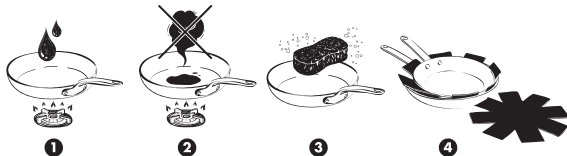
Bewaar pannen nooit naast scherpe metalen gebruiksvoorwerpen. Deze kunnen namelijk krassen of andere beschadigingen in het oppervlak van de antiaanbaklaag en de randen van het kookgerei veroorzaken. Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van kookgerei met een antiaanbaklaag en plaats geen deksels met dunne, scherpe randen in het kookgerei. We raden aan BK-panbeschermers te gebruiken.

*We wensen je een fijne kookervaring!*

*Onze klantendienst staat voor je klaar als je nog vragen hebt over je BK-product.*

*Klantendienst: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)  
[www.bk.nl](http://www.bk.nl)*

### BK Care and Use Instructions



- 1| Preheat your pan for a few seconds on low to medium heat before adding a little oil or butter for optimal frying.
- 2| Always use heat settings appropriate for your ingredients. Avoid overheating to prevent food or oil from burning onto the pan. Never let your oil smoke or burn.
- 3| We recommend hand washing to maximize the lifetime of your coating, but your cookware is dishwasher safe (except in case of a wooden handle).
- 4| To keep your non-stick cookware in excellent condition, store your cookware with BK pan protectors.

### 1) Important Safeguards

**Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!**

- Do not allow children near the hob while cooking.
- To avoid injury, always use caution when handling hot cookware.
- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of a hot burner or flame.
- Lids and handles may become hot during prolonged cooking. Use caution when removing lids or lifting with the handles. If necessary, always use dry oven gloves or cold holders.
- Always check the instructions before using cookware that has phenolic handles, silicone-wrapped handles, or glass lids in an oven.
- Stainless steel handles can discolour when used in an oven, but that does not affect the safety or performance of your cookware.
- Phenolic handle (with or without patterns) and cast aluminium V-shape: the cast aluminium V-shape part becomes hot during cooking. The part of the phenolic grip that connects directly to the V-shape part can also become slightly warm. The remaining phenolic part does not become hot.
- Stainless steel handle with golden PVD coating, the colour may fade after dishwasher use, therefore we recommended handwash.
- Do not use in a microwave.
- Do not submerge a hot lid or hot cookware in cold water.

## 2) Usage Guide

### Before First Use:

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

### Cooking:

#### Recommendations to prevent the warping of your BK product:

- Never leave empty cookware on a hot burner—doing so can permanently damage your cookware and hob.
- Do not allow the cookware to boil or cook dry.

#### Recommendations for energy-saving and best cooking and frying results:

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- The patented Thermolon™ coating distributes heat very efficiently, so heat settings are important. Lower heat settings conserve energy and minimize carbonization of food and oils.
- Always use appropriate heat settings for your ingredients.

### Recommendations for oven & dishwasher use

Cookware / Glass lid with:

Stainless steel handle	Oven safe (glass lid up to 220°C)
Wood-Be handle	NOT oven safe
Phenolic handle	Oven safe up to 160°C
Stainless steel handle wrapped in silicone	Oven safe up to 200°C
Wooden handle	NOT oven safe   NOT dishwasher safe
Phenolic handle with cast aluminium V-shape	Oven safe up to 160°C
Phenolic handle with patterns and cast aluminium V-shape	NOT oven safe (patterns may fade)
Stainless steel handle with golden PVD coating	Oven safe up to 200°C   Handwash recommended



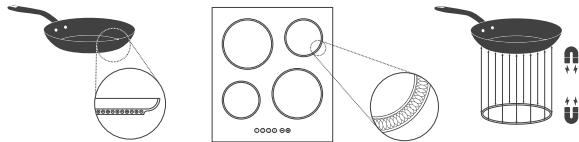
**Recommendations for the use of your cookware on an induction hob**

Unlike electric or ceramic hobs, induction hobs only detect a pot or pan on the outer edge by means of electromagnets. For pots or pans with induction technology to be detected by a burner, the bottom of the pot or pan must come into contact with the outer edge of the burner.

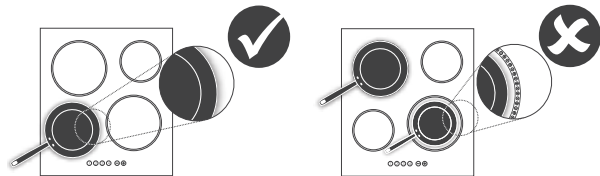
In the exceptional case that your pan is not recognised by your hob, **try the following tips:**

**1. Place the cookware on an appropriately sized burner**

Induction technology only works effectively if the base of the cookware suitable for induction matches the size of the coil beneath the glass plate of the induction hob (see illustration). If a burner is used that is larger than the cookware, the cookware may not be recognised and so will not heat up.

**2. Place the cookware on a smaller burner**

If you do not have a burner that matches the base of your cookware, select a smaller burner.

**3. Do not place the cookware exactly in the centre of the burner**

If you do not have a burner that is smaller than the base of your cookware, we advise you to position the cookware along the edge of the burner. This will allow contact between the outermost points of the base and the induction coil.

**4. Always consult the instructions and maintenance manual for your induction hob**

Check which diameter of pot or pan is suitable for which burner.

**Recommendations for best food release:**

- Always start with a clean pan.
- Let your food warm to room temperature before cooking.
- Preheat your pan for a few seconds on low to medium heat before adding a little oil or butter for optimal frying.
- Wear and tear of your cookware and its ceramic non-stick coating is normal. Over time there is a natural reduction of your pan's non-stick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the non-stick surface to high heat, which causes carbonization of food and oil. The patented Thermolon™ non-stick technology can withstand accidental overheating up to 450°C for short periods, which is a safety feature. This means that if your cookware is accidentally overheated, no toxic fumes will be released. In addition, the coating itself will not blister or peel.
- This durable cookware can still be used if your cookware's non-stick properties have worn off completely, but you will have to use more butter or oil.

**Cooking oils and fats:**

- We recommend using oil or butter, suitable for baking and frying (i.e. oils with a high smoke point).
- Check the label of your butter or oil to see make sure it's suitable for cooking.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist, and pump sprays.

**Utensils:**

- You can use metal utensils on your cookware's durable Thermolon™ ceramic non-stick coating, but nylon, silicone or wooden utensils are recommended to prolong the life of your pan. The coating, however cannot withstand sharp objects or cutting (e.g. with forks and knives).

**3) Care and Cleaning**

- Allow the cookware to cool and then clean it thoroughly after each use.
- With the Thermolon™ ceramic non-stick coating, BK products are very easy to clean and are dishwasher safe (except in case of a wooden handle). To preserve the non-stick performance of your cookware, however, it's recommended to wash it in warm soapy water, rinse and then dry with a towel. Ceramic non-stick coatings can break down in the dishwasher due to the high salt content, bleach and phosphates of some dishwashing detergents.
- Bare aluminum rims or rivets can discolor in the dishwasher, but this will not affect the performance of your pan.
- Do not use sharp steel wool or nylon scrubbing pads.
- Deposits (called carbonization) can form on the non-stick coating as a result of prolonged exposure to high heat while cooking with fats and oils. High heat can carbonize oil and fat, which may accelerate the loss of non-stick performance. If this happens, empty any loose food, partly fill the pan with warm water and let it come to a quick boil, the food should be easily wiped away with a soapy sponge.
- For tougher burns, we recommend a melamine foam sponge, available in

- most grocery, department and hardware stores.
- Do not use oven cleaner, abrasive cleaners, or products containing chlorine bleach. Do not gouge the non-stick coating.
  - Take care to ensure that your hob and your BK product is kept free from debris so as not to scratch the hob.

### Storing Pans:

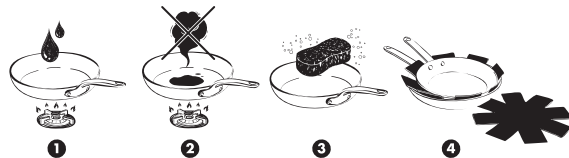
Storing pans alongside sharp metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating and the cookware's edges. Always nest your non-stick cookware carefully, and don't put lids with thin sharp edges inside your cookware. We recommend BK pan protectors.

*Happy cooking!*

*Our customer service is here to help if you have any questions about your BK product.*

Customer Service: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)  
[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

### BK guide d'utilisation et d'entretien



- 1| Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.
- 2| Choisissez toujours la bonne intensité de chaleur en fonction des ingrédients que vous cuisinez. Ne surchauffez pas votre poêle pour éviter la carbonisation des aliments ou de l'huile. Ne laissez jamais l'huile carboniser ou brûler.
- 3| Pour prolonger la durée de vie du revêtement, nous vous conseillons de laver votre ustensile à la main, mais vous pouvez aussi le laver au lave-vaisselle.
- 4| Pour garder votre ustensile antiadhésif en parfait état, rangez-le avec des protège-poêles.

## 1) Conseils importants

**Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.**

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, soyez prudent lorsque vous prenez votre produit.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance, et ne laissez jamais la poignée au-dessus d'une source de chaleur.
- Le couvercle et la poignée peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle ou en prenant votre ustensile par les poignées. Si nécessaire, utilisez des maniques ou des gants isolants.
- Si votre produit possède des poignées en résine phénolique ou recouvertes de silicone, ou un couvercle en verre, vérifiez toujours leur résistance à la chaleur avant de le mettre dans le four.
- Les poignées en acier inoxydable peuvent se décolorer en cas d'utilisation au four, mais cela n'affectera pas les performances de votre ustensile.
- Poignées en résine phénolique (avec ou sans motifs) et pièce en V en fonte d'aluminium : cette dernière devient chaude durant la cuisson. La partie de la poignée en résine phénolique directement reliée à la pièce en V peut également chauffer légèrement. Le reste de la partie en résine phénolique ne chauffe pas.

- Poignée en inox avec revêtement PVD doré. La couleur peut s'estomper après l'utilisation du lave-vaisselle. Le lavage à la main est recommandé.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.
- Ne pas plonger un couvercle ou un ustensile chaud dans l'eau froide.

## 2) Guide d'utilisation

### Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez-les selon les directives locales.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

### Cuisson :

#### Recommandations afin de ne pas déformer votre ustensile BK :

- Ne laissez jamais votre ustensile chauffer à vide sur la cuisinière. Cela pourrait l'endommager ou endommager votre plaque de cuisson.
- Évitez de chauffer votre ustensile à sec.

#### Conseils pour économiser de l'énergie et obtenir de meilleurs résultats de cuisson :

- Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre est le même que le diamètre de l'ustensile que vous utilisez.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas sur

les côtés de l'ustensile.

- Le revêtement Thermolon™ breveté distribue plus efficacement la chaleur : le réglage de la chaleur est important. Une basse température économise de l'énergie tout en minimisant la carbonisation de vos aliments ou huiles.
- Choisissez une température adaptée.

### Recommandations pour l'utilisation du four et du lave-vaisselle

Ustensiles de cuisson/couvercle en verre avec :

Poignée en acier inoxydable	Résiste au four (couvercle en verre : jusqu'à 220°C)
Poignée Wood-Be	Ne PAS utiliser au four
Poignée en résine phénolique	Résiste au four jusqu'à 160°C
Poignée en acier inoxydable recouvert de silicone	Résiste jusqu'à 200°C
Poignée en bois	Ne PAS utiliser au four ni au lave-vaisselle
Poignée en résine phénolique avec pièce en V en fonte d'aluminium	Résiste au four jusqu'à 160°C

Poignée en résine phénolique avec motifs et pièces en V en fonte d'aluminium

NE PASSE PAS au four (les motifs peuvent s'estomper)

Poignée en inox avec revêtement PVD doré

Résistant au four jusqu'à 200°C |  
Lavage à la main recommandé

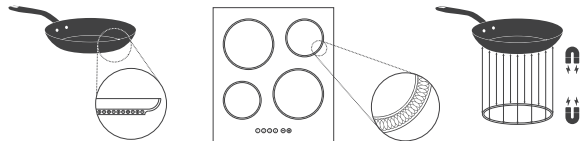
### Conseils pour utiliser vos ustensiles sur une plaque à induction

Avec une plaque à induction (contrairement aux plaques électriques ou céramiques), seuls les bords circulaires détectent la casserole ou la poêle à l'aide d'électroaimants. Pour que le bec reconnaisse les casseroles et les poêles, le fond de celles-ci doit entrer en contact avec le bord du bec.

Dans le cas exceptionnel où votre plaque ne reconnaît pas votre poêle, **suivez ces conseils** :

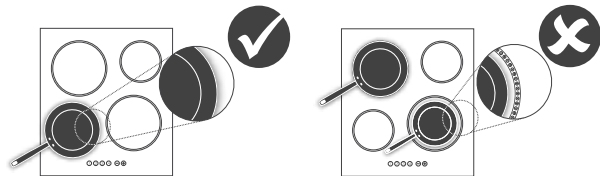
#### 1. Placez l'ustensile sur un bec de taille appropriée

L'induction n'est efficace que si la base de votre ustensile adapté à cette technologie correspond à la taille de l'anneau situé sous la couche de verre de la plaque à induction (voir illustration). Si l'ustensile se trouve sur un bec trop large, il se peut que celui-ci ne reconnaisse pas l'ustensile et ne le fasse donc pas chauffer.



## 2. Placez l'ustensile sur un bec plus petit

Si vous n'avez pas de bec de la taille de la base de votre ustensile, choisissez un bec plus petit.



## 3. Ne placez pas l'ustensile exactement au centre du bec

Si vous n'avez pas de bec plus petit que la base de votre ustensile, nous vous conseillons de décentrer votre ustensile sur le bec. Il y aura

ainsi un contact entre la portion la plus éloignée de la base et l'anneau à induction.

## 4. Consultez toujours le manuel d'instruction et d'entretien de votre plaque à induction

Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle correspond à quel bec.

### Conseils pour obtenir une cuisson optimale

- Commencez toujours avec un ustensile propre.
- Cuisinez avec des aliments à température ambiante.
- Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement s'usent, et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui amène à la carbonisation de la nourriture et de l'huile. Le revêtement antiadhésif Thermolon™ breveté résiste à une surchauffe involontaire jusqu'à 450°C pendant une courte durée, sans danger. Par conséquent, si vous faites surchauffer accidentellement votre ustensile, aucune fumée toxique ne se dégagera. De plus, le revêtement ne se déformera pas ou ne s'effritera pas.
- Même si les propriétés antiadhésives de votre ustensile ont totalement disparu, le revêtement en céramique permet de continuer à l'utiliser en toute sécurité, en ajoutant toutefois plus d'huile ou de beurre.

**Cuisiner avec des matières grasses :**

- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou du beurre de cuisson (par ex. des huiles avec un haut point de fumée).
- Lisez l'emballage de votre huile ou votre beurre afin de vous assurer que votre produit se prête à la cuisson et la friture.
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type).

**Ustensiles de cuisine :**

- Votre ustensile de cuisine est recouvert d'un revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ qui permet d'utiliser des ustensiles métalliques, mais l'usage d'ustensiles en nylon, en silicone ou en bois est recommandé pour prolonger sa durée de vie. Par ailleurs, le revêtement ne résiste pas aux objets tranchants ou coupants (par ex. couteaux ou fourchettes).

**3) Entretien et nettoyage**

- Laissez refroidir votre ustensile, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Les produits BK se nettoient facilement et leur revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ résiste au lave-vaisselle (sauf s'ils possèdent une poignée en bois). Toutefois, pour préserver les propriétés antiadhésives de votre produit, il est conseillé de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse, de bien le rincer et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Les propriétés antiadhésives des revêtements en céramique peuvent être altérées au lave-vaisselle en raison du haut degré d'alcalinité des détergents pour

lave-vaisselle ainsi que du chlore et des phosphates qu'ils peuvent contenir.

- Si votre ustensile a un rebord ou des rivets en aluminium, ils peuvent se décolorer après plusieurs passages au lave-vaisselle. Mais cela n'affectera pas les performances de votre produit.
- N'utilisez pas de tampon métallique ou de tampon à récuser en nylon.
- Si des dépôts (carbonisation) se forment sur le revêtement antiadhésif, c'est probablement le résultat d'une exposition prolongée à de hautes températures lors de cuissons avec des huiles et matières grasses. Une haute température peut carboniser les huiles et matières grasses, ce qui peut accélérer la diminution des propriétés antiadhésives de votre produit. Le cas échéant, retirez les restes, remplissez à moitié votre ustensile d'eau chaude et portez à ébullition. Les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever avec une éponge savonneuse.
- Pour les résidus plus tenaces, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, disponible dans la plupart des magasins.
- N'utilisez pas de décapants, de détergents abrasifs ni de produits contenant du chlore. Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Veillez bien à ce qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur votre plaque et votre produit BK, ceci afin de ne pas rayer votre plaque.

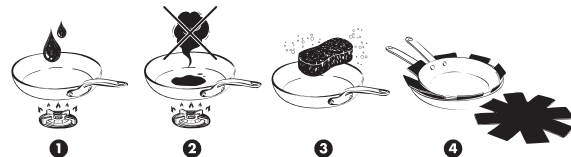
**Rangement de votre produit :**

Ranger votre ustensile de cuisine auprès d'instruments métalliques tranchants peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et sur les côtés. Rangez toujours votre ustensile avec un revêtement antiadhésif avec précaution et ne placez pas de couvercles à bords fins en métal dans votre produit. Nous recommandons d'utiliser les protège-ustensiles BK.

*Bon appétit !*

*Pour toute question sur votre produit BK,  
notre service client se fera un plaisir de vous aider.*

Service client : [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)  
[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

**BK Pflege und Gebrauch**

- 1| Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, heizen Sie Ihre Pfanne einige Sekunden auf niedriger bis mittlerer Stufe vor und geben dann ein wenig Öl oder Butter hinzu.
- 2| Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung. Vermeiden Sie ein Überhitzen, weil sonst Essen oder Öl in die Pfanne einbrennen könnte. Das Öl darf niemals rauchen oder brennen!
- 3| Ihre Pfanne ist spülmaschinengeeignet (außer bei Holzgriffen), dennoch empfehlen wir zur Maximierung der Haltbarkeit der Beschichtung die Reinigung von Hand.
- 4| Zur Schonung Ihres Antihaft-Kochgeschirrs sollten Sie bei der Lagerung stets einen BK-Pfannenschutz verwenden.



## 1) Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

**Lesen Sie sich alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt benutzen!**

- Sorgen Sie dafür, dass sich während des Kochens keine Kinder in der Nähe des Herdes aufhalten.
- Seien Sie stets vorsichtig beim Umgang mit heißem Kochgeschirr, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kochgeschirr während des Gebrauchs aus Sicherheitsgründen niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe nicht über einem heißen Brenner oder einer Flamme befinden.
- Deckel und Griffe können bei längeren Kochvorgängen heiß werden. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels bzw. Anheben an den Griffen. Verwenden Sie ggf. trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lesen Sie immer die Gebrauchshinweise durch, bevor Sie Kochgeschirr mit Glasdeckel oder einem Stiel, der aus Phenolharz besteht oder silikonummantelt ist, im Backofen verwenden.
- Edelstahlgriffe können sich bei Verwendung im Backofen verfärben; dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Sicherheit oder Leistung Ihrer Pfanne.
- Phenolharzstiel (mit oder ohne Muster) mit v-förmigem Stielansatz aus Aluminiumguss: Der v-förmige Stielansatz wird beim Kochen heiß. Der Stiel aus Phenolharz kann in dem Bereich, in dem er mit dem v-förmigen Stielansatz verbunden ist, auch warm werden. Der restliche Teil des Phenolharzstiels wird nicht warm.
- Stiel/Griff aus Edelstahl mit goldener PVD-Schutzbeschichtung. Die Farbe

kann in der Spülmaschine verblassen. Handwäsche empfohlen.

- Verwenden Sie sie nicht in der Mikrowelle.
- Tauchen Sie einen heißen Deckel oder heißes Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser.

## 2) Gebrauchsanleitung

### Vor dem Erstgebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall ordnungsgemäß.
- Reinigen Sie die Pfanne in warmem Wasser mit Spülmittel und spülen und trocknen sie anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

### Kochen:

**Damit sich Ihr BK-Produkt nicht verzieht bzw. verformt, empfehlen wir Folgendes:**

- Lassen Sie leeres Kochgeschirr niemals auf einer heißen Herdplatte stehen – dies könnte zu dauerhaften Schäden an Kochgeschirr und Herdplatte führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kochgerät niemals „trocken kocht“.

**Empfehlungen für energiesparendes Kochen und Braten mit den besten Ergebnissen:**

- Nutzen Sie eine Herdplatte, deren Größe zum Bodendurchmesser der von Ihnen ausgewählten Pfanne passt.

- Bei einem Gasherd stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten der Pfanne herausflackert.
- Da die patentierte Thermolon™-Beschichtung die Hitze sehr effizient verteilt, kommt es auf die richtige Temperatureinstellung an. Bei niedrigen Temperaturen sparen Sie Energie und es kommt zu einer geringeren Verkokung der Lebensmittel und Öle.
- Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung.

#### Hinweise für die Verwendung in Backofen und Spülmaschine

Kochgeschirr / Glasdeckel mit:

Edelstahlgriff	Backofengeeignet (Glasdeckel bis 220°C)
Wood-Be-Griff	NICHT backofengeeignet
Phenolharzstiel	bis zu 160°C backofengeeignet
Mit Silikon ummantelter Edelstahlgriff	Backofengeeignet bis 200°C
Holzgriff	NICHT backofengeeignet   NICHT spülmaschinengeeignet
Phenolharzstiel mit v-förmigem Stielansatz aus Aluminiumguss	Bis zu 160°C backofengeeignet

Phenolharzstiel mit Muster und v-förmigem Stielansatz aus Aluminiumguss

NICHT backofengeeignet  
(das Muster könnte verblassen)

Stiel/Griff aus Edelstahl mit goldener PVD-Schutzbeschichtung

Backofengeeignet bis 200°C |  
Reinigung per Hand empfohlen

#### Empfehlungen für die Verwendung Ihres Kochgeschirrs auf einem Induktionsherd

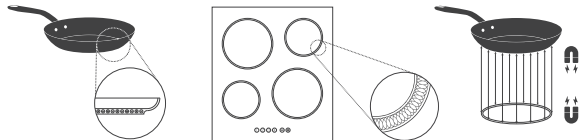
Anders als elektrische Kochplatten oder Cerankochfelder erkennen Induktionskochfelder einen Kochtopf oder eine Pfanne nur mithilfe von Elektromagneten. Damit Töpfe oder Pfannen mit Induktionstechnologie von einem Kochfeld erkannt werden, muss der Boden des Topfes oder der Pfanne in Kontakt mit dem Außenrand des Kochfeldes kommen.

Sollte Ihre Pfanne ausnahmsweise einmal nicht von Ihrem Kochfeld erkannt werden, **versuchen Sie folgende Tipps:**

#### 1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochplatte mit geeigneter Größe

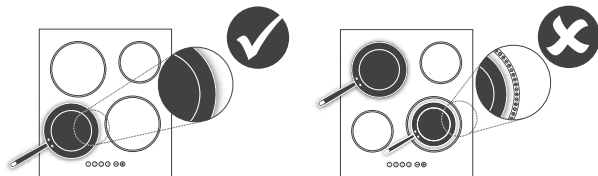
Die Induktionstechnologie funktioniert nur dann sicher, wenn der für Induktion geeignete Boden des Kochgeschirrs der Größe der Spule unter der Glasplatte des Induktionskochfelds entspricht (siehe Abbildung). Wenn Sie eine Herdplatte nutzen, die größer ist als das

Kochgeschirr, wird dieses möglicherweise nicht erkannt und auch nicht erhitzt.



## 2. Stellen Sie die Pfanne auf eine kleinere Kochplatte

Wenn keine Kochplatte zur Größe des Pfannenbodens passt, wählen Sie einfach eine kleinere Kochplatte aus.



## 3. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht genau in die Mitte der Kochplatte

Wenn Sie keine Herdplatte haben, die kleiner als der Boden Ihres

Kochgeschirrs ist, sollten Sie das Kochgeschirr an den Rand der Kochplatte stellen. Dies ermöglicht den Kontakt zwischen den äußeren Punkten des Bodens und der Induktionsspule.

## 4. Informieren Sie sich immer in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Ihr Induktionskochfeld

Prüfen Sie, welcher Durchmesser des Topfes oder der Pfanne für welche Kochplatte geeignet ist.

### Empfehlungen für beste Kochergebnisse:

- Beginnen Sie immer mit einer sauberen Pfanne.
- Ihre Lebensmittel sollten zum Kochen Raumtemperatur haben.
- Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, heizen Sie Ihre Pfanne einige Sekunden auf niedriger bis mittlerer Stufe vor und geben dann ein wenig Öl oder Butter hinzu.
- Abnutzungserscheinungen an Ihrem Kochgeschirr und seiner keramischen Antihafbeschichtung sind normal. Es ist üblich, dass die Antihafteigenschaften Ihrer Pfanne mit der Zeit abnehmen. Dieser Prozess wird beschleunigt, wenn Sie die Antihaf-Oberfläche länger starker Hitze aussetzen, da dies zur Verkokung der Lebensmittel und Öle führt. Die patentierte Thermolon™-Antihaftechnologie kann einer kurzzeitigen versehentlichen Überhitzung auf bis zu 450°C standhalten – dies ist eine Sicherheitsfunktion. Das heißt, es entstehen keine giftigen Dämpfe, wenn Sie Ihre Pfanne einmal versehentlich überhitzen. Auch die Beschichtung selbst nimmt dabei keinen Schaden.
- Dieses langlebige Kochgeschirr kann auch dann noch weiter verwendet

werden, wenn seine Antihafteigenschaften vollständig verschwunden sind, allerdings müssen Sie dann mehr Butter oder Öl verwenden.

### Speiseöle und -fette:

- Wir empfehlen die Verwendung von Ölen oder Butter, die zum Backen und Braten geeignet sind (d. h. Öle mit einem hohen Rauchpunkt).
- Überprüfen Sie auf dem Etikett Ihrer Butter oder Ihres Öls die Eignung zum Kochen.
- Verwenden Sie kein Ölspray, also keine Aerosole, Nebel und Pumpsprays.

### Kochbesteck:

- Sie können metallische Gegenstände in Ihrem Kochgeschirr mit der strapazierfähigen keramischen Thermolon™-Antihafbeschichtung verwenden, wir empfehlen allerdings Kochbesteck aus Nylon, Silikon oder Holz, damit Sie möglichst lange Freude an Ihrer Pfanne haben. Durch scharfe Gegenstände oder Schneiden (z. B. mit Gabeln und Messern) kann die Beschichtung jedoch beschädigt werden.

### 3) Pflegen und Reinigen

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen es dann gründlich.
- Durch die keramische Thermolon™-Antihafbeschichtung lassen sich BK-Produkte ganz leicht reinigen und sind spülmaschinengeeignet (außer bei Holzgriffen). Um die Antihafwirkung Ihres Kochgeschirrs zu

erhalten, empfehlen wir Ihnen jedoch, es von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel abzuwaschen, anschließend abzuspülen und dann mit einem Handtuch zu trocknen. Keramische Antihafbeschichtungen können im Geschirrspüler durch den hohen Salzgehalt, die Bleichmittel und Phosphate einiger Geschirrspülmittel angegriffen werden.

- Unbeschichtete Aluminiumränder oder -nieten können sich im Geschirrspüler verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Leistung Ihrer Pfanne hat.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon.
- Auf der Antihafbeschichtung können sich infolge längerer starker Hitzeeinwirkung beim Kochen mit Fetten und Ölen Ablagerungen bilden (dies ist die so genannte Verkokung). Bei hohen Temperaturen können Öl und Fett verkohlen, wodurch die Antihafwirkung schneller nachlässt. In diesem Fall sollten Sie alle losen Essensreste entfernen, etwas heißes Wasser in die Pfanne füllen und es kurz aufkochen. Anschließend lassen sich alle Rückstände ganz einfach mit einem mit Spülmittel getränkten Schwamm entfernen.
- Bei hartnäckigeren Rückständen empfehlen wir einen Schwamm aus Melaminschaumstoff zu verwenden, der in den meisten Supermärkten, Kaufhäusern und Baumärkten erhältlich ist.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Produkte mit Chlorbleiche. Beschädigen Sie die Antihafbeschichtung nicht!
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Kochplatte und Ihr BK-Produkt stets frei von Rückständen und Schmutz sind, damit die Kochplatte nicht zerkratzt.

### Lagerung von Pfannen:

Durch Lagerung der Pfannen neben scharfen Geräten aus Metall kann es

zu Kratzern oder Abplatzungen an der Oberfläche der Antihafbeschichtung und an den Kanten des Kochgeschirrs kommen. Stapeln und verstauen Sie Ihr Antihaf-Kochgeschirr immer sorgfältig, und legen Sie keine Deckel mit dünnen scharfen Kanten in Ihr Kochgeschirr. Wir empfehlen BK-Pfannenschützer.

*Viel Spaß beim Kochen!*

*Unser Kundendienst hilft Ihnen gern  
bei Fragen zu Ihrem BK-Produkt.*

*Kundendienst: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)  
[www.bk.nl](http://www.bk.nl)*