

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.
- Gebruik geen extra vierge olijfolie: deze olie is niet bestand tegen hoge temperaturen en is niet geschikt om te bakken.
- Gebruik keukengerei van rubber, kunststof of hout. 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. Laat hete emailen pannen nooit plotseling afkoelen, maar doe het zo geleidelijk mogelijk. Nooit een lege pan droog laten koken. Kras nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan, dit om beschadigingen te voorkomen die aanbranden en verkleuring kunnen veroorzaken. Klop je lepel niet hardhandig op de rand van de pan af om beschadiging van het email te voorkomen.

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 stel je tevens het vermogen van jouw warmtebron op af. Zo bespaar je energie. Ook voorkomt 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 die de gehele bodem van de pan bedekt.

Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkom je eventuele beschadigingen aan de emaillelaag. De handgrepen van BK emailen pannen zijn hittebestendig en ovenvast, maar ze worden tijdens het koken warm. 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 je kookplaat of panbodem te voorkomen.

Onderhoud

Gebruik bij het schoonmaken geen metalen pannensponzen, schuurpoeders of agressieve middelen. Gebruik voor het verwijderen van eventuele vlekken of vlekjes een veilig vloeibaar schuurmiddel.

In het geval van aangebrande gerechten; kook de pan uit met een soda-oplossing en laat gedurende enige tijd staan, alvorens de pan af te wassen. Was de pan af in heet water met afwasmiddel en zachte borstel. Spoel de pan daarna goed af en droog af, vooral langs de roestvrijstalen rand. Heb je een vaatwasmachine, dan kun je de pannen daarin plaatsen.