

# BK BOURGOGNE GUSSEISEN

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Die BK gusseisernen Töpfe der BK-Serie „Bourgogne“ werden auf traditionelle Weise hergestellt, indem flüssiges Eisen in eine Gussform gegeben wird. Der Topf wird rundum mit Emaille beschichtet. Anschließend wird der Topf an der Außenseite mit einer hochwertigen und starken Emaillierung versehen. Der schwere Boden sorgt für eine optimale Aufnahme und gleichmäßige Verteilung der Wärme über die gesamte Pfanne. Die BK-Töpfe können Sie auf allen Herdarten verwenden.

### Pflege und Gebrauch

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass die Flammenspitzen unter dem Pfannenboden bleiben. Achten Sie bei Kochfeldern darauf, dass Kochzonen- und Pfannenbodendurchmesser möglichst übereinstimmen. Die Leistung des Herds stellen Sie auch darauf ein. So sparen Sie Energie. Außerdem vermeiden Sie unnötigen Energieverlust, wenn Sie rechtzeitig die Hitze reduzieren und bei niedrigerer Temperatur weiterkochen. Wärmen Sie den Topf auf der niedrigsten Stufe vor, bevor Sie die Zutaten in den Topf geben. Verwenden Sie beim Kochen nur geeignete Pfannenwender aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. So vermeiden Sie eventuelle Beschädigungen der Emaillierung. Die Handgriffe werden beim Braten warm. Deshalb sollten Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden. Stellen Sie eine warme Pfanne nicht direkt auf Ihre Arbeitsfläche oder auf den Tisch, sondern verwenden Sie einen Untersetzer. Schieben Sie die Pfanne nicht über ein Kochfeld, um eventuelle Kratzer auf Ihrem Kochfeld oder Topfboden zu vermeiden. Füllen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Durch den plötzlichen Temperaturschock kann die Emaillierung des Bräters beschädigt werden. Auf dem Boden des gusseisernen Bräters können sich einige kleine Grübchen befinden, diese stammen vom Produktionsprozess. Diese werden verursacht, wenn der Bräter beim Abbacken der Emaillierung im Ofen ruht.

Nachstehend ein paar praktische Tipps, damit Sie möglichst lange Freude an Ihren BK-Töpfen haben:

### Reinigen

Spülen Sie den Bräter vor der ersten Benutzung gründlich in heißem Wasser ab. Trocknen Sie den Bräter dann mit einem Geschirrtuch ab.

Um hartnäckige Speisereste, die sich beim Gebrauch angesetzt haben, zu entfernen, den Bräter mit heißem Wasser füllen, einweichen und anschließend mit einer weichen Bürste oder einem Tuch die Reste entfernen. Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel zum Reinigen Ihres Bräters. Sie können den Bräter in der Spülmaschine reinigen, aber die Emaillierung kann im Laufe der Jahre an Glanz verlieren. Auch aufgrund des Gewichts des Bräters empfehlen wir, diesen von Hand zu reinigen.

### Garantie

BK-Pfannen werden mit der größten Sorgfalt hergestellt und genauestens geprüft. Die Garantie deckt Fabrikationsfehler bzw. Fehler in den verwendeten Grundstoffen. Die Garantie gilt für eine Laufzeit von zwei Jahren (nur nach Vorlage Ihres Kaufbelegs) und deckt keine Schäden, die durch falschen Gebrauch, unsorgfältige Pflege oder natürlichen Verschleiß entstanden sind. Gusseisen ist ein auf traditionelle Weise hergestelltes und einzigartiges Produkt. Kleine Unebenheiten oder minimale Farbunterschiede sind produktionsbedingt und sind keine Produktionsfehler.

### Produktregistrierung

Möchten Sie auf dem Laufenden über die Neuigkeiten von BK bleiben? Möchten Sie Kochinspiration und Tipps erhalten? Registrieren Sie Ihr Produkt dann auf [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) und erhalten Sie vollständigen Support für Ihr Produkt, wie Sie es von uns erwarten dürfen.

### Zum Schluss

Wir wünschen Ihnen viele außergewöhnlich gut gelungene und schmackhafte Gerichte! Wenden Sie sich bei weiteren Fragen oder Anmerkungen an unsere Serviceabteilung. Diese können Sie unter [www.bkcookware.de](http://www.bkcookware.de) kontaktieren.



HOLLAND SINCE 1851

# BK BOURGOGNE GIETIJZER CAST IRON GUSSEISEN

BK Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)

# BK BOURGOGNE GIETIJZER

## GEBRUIKSAANWIJZING

De BK Bourgogne gietijzeren pannen worden ambachtelijk vervaardigd uit vloeibaar ijzer dat in een gietvorm wordt gegoten. Daarna wordt de pan zowel aan de binnen- als buitenzijde voorzien van een hoogwaardige en sterke emaillelaag. De zware bodem zorgt voor een perfecte opname en gelijkmatige verdeling van de warmte door de hele pan. Je kunt de BK pannen gebruiken op alle warmtebronnen.

### Onderhoud en gebruik

Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de panbodem blijft. Gebruik bij kookplaten altijd de kookzone die het meest overeenkomt met de bodemdiameter van de pan. Hier stel je tevens het vermogen van de warmtebron op af. Zo bespaar je energie. Ook voorkom je onnodig energieverlies wanneer je tijdig de temperatuur van de warmtebron matigt en met een lagere kookstand doorkookt. Verwarm de pan even voor op de laagste kookstand voordat je de ingrediënten in de pan doet. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkom je eventuele beschadigingen aan de emaille laag. De handgrepen worden tijdens het koken warm. Gebruik daarom altijd ovenwanten of pannenlappen. 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. Giet nooit koud water in een hete pan, hierdoor kan de emaille laag van de pan beschadigen. Op de bodem van de gietijzeren braadpan kunnen een aantal putjes zitten, deze zijn het gevolg van het productieproces. Deze worden veroorzaakt doordat de pan tijdens het afbakken van het emaille rust in de oven.

Om zo lang mogelijk van BK-pannen te genieten, geven wij graag een aantal nuttige tips:

### Reinigen

Spoel de pan voor het eerste gebruik grondig af in heet water. Droog de pan daarna met een theedoek af. Hardnekkige resten die ontstaan tijdens het gebruik kun je weken in heet water en met een zachte borstel of doek verwijderen. Gebruik tijdens het reinigen nooit staalwol, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsmiddelen. Je kunt de pan in de vaatwasmachine plaatsen, maar de emaille laag kan na verloop van jaren iets van zijn glans verliezen. Mede door het gewicht van de pan raden wij aan de pan met de hand af te wassen.

### Garantie

BK 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 het aankoopbewijs) en dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage. Gietijzer is een ambachtelijk vervaardigd en uniek product. Kleine oneffenheden en minieme kleurverschillen zijn het gevolg van het productieproces en worden niet als zodanig beschouwd.

### Productregistratie

Wil je op de hoogte blijven over het laatste nieuws over BK? Kookinspiratie en tips ontvangen? Registreer jouw product dan via [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) en ontvang de volledige productondersteuning zoals u dat van ons mag verwachten.

### Tot slot

Wij wensen je vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor overige vragen en / of opmerkingen kun je contact opnemen met onze afdeling service. Zij zijn te bereiken via [service.bk.nl](http://service.bk.nl)

# BK BOURGOGNE CAST IRON

## INSTRUCTIONS FOR USE

BK Bourgogne cast-iron pans are manufactured in a traditional manner from liquid iron cast in a sand mould. The pan is covered with an enamel layer. Afterwards, the pan is equipped on the outside with a high-quality and strong enamel layer. The heavy base ensures that heat is perfectly absorbed and distributed throughout the entire pan. You can use the BK pans on all heat sources.

### Maintenance and use

Always adjust the gas flame so that it remains within the circumference of the pan base. Always use cooking zones on hobs that best match the diameter of the pan. The capacity of the heat source should always be adjusted to the pan base. This saves energy. You also prevent loss of energy if you lower the temperature of your heat source on time and continue to cook at low temperature. Pre-heat your pan at the lowest heat before putting in your ingredients. When cooking always use plastic, heat-resistant utensils to avoid damaging the enamel layer. The handles become hot during cooking. Therefore, always use oven gloves or pan holders. Never place a warm pan directly on your counter top or table: always use a pan rest. To avoid any scratching on your hob or pan base do not slide the pan over a hob. Never pour cold water into a hot pan. This too can damage the enamel layer. A number of cavities may be present on the bottom of the cast-iron grilling pan, they are inherent to the manufacturing process. They are caused because the pan remains in the oven during the final baking of the ceramic.

The following tips will help you to use your BK pans for as long as possible:

### Cleaning

Rinse the pan thoroughly before use in hot water. Then dry the pan with a tea towel. Remnants of food that are difficult to remove can be soaked in hot water and removed with a soft brush or cloth. Never use steel wool, abrasive agents or other aggressive cleaning agents. You can place the pan in the dishwasher, but the enamel layer might lose some of its shine over the years. We recommend hand-washing the pan because of its weight.

### Warranty

BK pans are manufactured with the utmost care and thoroughly inspected. The warranty covers manufacturing errors and/or raw material defects. The warranty is valid for two years (on submission of the purchase receipt only) and does not cover any damage caused by incorrect use, shoddy maintenance or natural wear and tear. Cast-iron is a traditionally manufactured and unique product. Minor irregularities and minimum colour differences are inherent to the manufacturing process and are not considered manufacturing defects.

### Product registration

Do you wish to stay informed of the latest news about BK? Do you wish to receive cooking inspirations and tips? Register your product via [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) and receive complete product support, as you have come to expect from us.

### Finally

We wish you many amazingly successful and tasty dishes! For press-related queries and/or comments, please contact our service department. They can be accessed via [www.bk.nl](http://www.bk.nl)