

NL Handleiding: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Producttitel

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Inhoud van het product

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Veiligheidsinstructies

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: BK Cookware Set Premium+ Stainless Steel 5-piece - Saucepan ø 16, 18 & 20 cm, Milk Pan ø 16 cm & Stockpot ø 24 cm

Product Title

BK Cookware Set Premium+ Stainless Steel 5-piece - Saucepan ø 16, 18 & 20 cm, Milk Pan ø 16 cm & Stockpot ø 24 cm

Contents of the Product

- 1x Saucepan (Diameter 16 cm) with glass lid
- 1x Saucepan (Diameter 18 cm) with glass lid
- 1x Saucepan (Diameter 20 cm) with glass lid
- 1x Milk pan (Diameter 16 cm)
- 1x Stockpot (Diameter 24 cm) with glass lid
- Material pans: Stainless steel with sandwich base
- Material lids: Glass

User Instructions

- Use: Suitable for cooking soups, sauces, pasta, vegetables and other everyday dishes
- Heat sources: Compatible with gas, electric, halogen, ceramic, induction and downdraft
- Oven safe: Yes, up to a maximum of 230 °C
- Dishwasher safe: Yes
- Non-stick coating: None – plain stainless steel
- PFAS-free: Yes, no harmful substances in the material
- Draining: Use the straining holes in the rim of the glass lids to drain safely and in a controlled manner
- Measurement markings: The interior of the pans features measurement markings for direct measuring
- Pouring rim: Present on all pans for controlled pouring
- Heat distribution: The sandwich base distributes heat evenly across the entire cooking surface
- Glass lids: Shockproof; allows monitoring of contents without removing the lid

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately to prevent water spots.
- Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners; these can scratch the stainless steel surface.
- Burnt residue: Soak burnt-on residue in warm soapy water before attempting to remove it.
- Storage: Place a cloth or protective layer between stacked pans to protect the surface.

Safety Instructions

- Heat: The pan and handle can become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Steam: Take care when removing a lid; escaping steam can cause burns.

- Sharp edges: Check the rim and handle for burrs before first use.
- Stability: Ensure the pan is stable on the hob and the handle does not extend over another heat source.
- Boiling dry: Never allow the pan to boil dry; this can damage the material and create a fire hazard.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of stainless steel pans at a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic or wooden handles) separately, in accordance with local waste disposal guidelines.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of burns from contact with hot surfaces or steam during use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: BK Topfset Premium+ Edelstahl 5-teilig - Kochtopf ø 16, 18 & 20 cm, Stieltopf ø 16 cm & Suppentopf ø 24 cm

Produkttitel

BK Topfset Premium+ Edelstahl 5-teilig - Kochtopf ø 16, 18 & 20 cm, Stieltopf ø 16 cm & Suppentopf ø 24 cm

Produktinhalt

- 1x Kochtopf (Durchmesser 16 cm) mit Glasdeckel
- 1x Kochtopf (Durchmesser 18 cm) mit Glasdeckel
- 1x Kochtopf (Durchmesser 20 cm) mit Glasdeckel
- 1x Stieltopf (Durchmesser 16 cm)
- 1x Suppentopf (Durchmesser 24 cm) mit Glasdeckel
- Material Töpfe: Edelstahl mit Sandwichboden
- Material Deckel: Glas

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Kochen von Suppen, Soßen, Nudeln, Gemüse und anderen alltäglichen Gerichten
- Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik, Induktion und Downdraft
- Ofengeeignet: Ja, bis maximal 230 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Antihafbeschichtung: Keine – blanker Edelstahl
- PFAS-frei: Ja, keine Schadstoffe im Material
- Abgießen: Die Abgießlöcher im Rand der Glasdeckel ermöglichen sicheres und kontrolliertes Abgießen
- Maßeinteilung: Die Innenseite der Töpfe ist mit einer Maßeinteilung zum direkten Abmessen versehen
- Ausgießrand: An allen Töpfen vorhanden für kontrolliertes Ausgießen
- Wärmeverteilung: Der Sandwichboden verteilt die Wärme gleichmäßig über die gesamte Kochfläche
- Glasdeckel: Stoßfest; ermöglicht die Kontrolle des Inhalts ohne Abnehmen des Deckels

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden; diese können die Edelstahloberfläche verkratzen.
- Angebranntes: Angebrannte Rückstände zunächst in warmem Spülwasser einweichen, bevor Sie sie entfernen.
- Aufbewahrung: Legen Sie ein Tuch oder eine Schutzschicht zwischen gestapelte Töpfe, um die Oberfläche zu schützen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Topf und Griff können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Dampf: Beim Abnehmen eines Deckels vorsichtig sein; heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Scharfe Kanten: Prüfen Sie vor dem ersten Gebrauch Rand und Griff auf Grate.
- Standsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Kochstelle steht und der Griff nicht über eine andere Wärmequelle ragt.
- Trockenbrennen: Den Topf niemals leer erhitzen; dies kann das Material beschädigen und ein Brandrisiko darstellen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Töpfe aus Edelstahl an einer Metallsammelstelle oder im Wertstoffhof ab.
- Entfernen Sie etwaige nicht metallische Teile (wie Kunststoff- oder Holzgriffe) und entsorgen Sie diese gemäß den lokalen Abfallvorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch die Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampf während des Gebrauchs.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: BK Set de casseroles Premium+ Inox 5 pièces - Casserole ø 16, 18 & 20 cm, Casserole à manche ø 16 cm & Faitout ø 24 cm

Titre du produit

BK Set de casseroles Premium+ Inox 5 pièces - Casserole ø 16, 18 & 20 cm, Casserole à manche ø 16 cm & Faitout ø 24 cm

Contenu du produit

- 1x Casserole (Diamètre 16 cm) avec couvercle en verre
- 1x Casserole (Diamètre 18 cm) avec couvercle en verre
- 1x Casserole (Diamètre 20 cm) avec couvercle en verre
- 1x Casserole à manche (Diamètre 16 cm)
- 1x Faitout (Diamètre 24 cm) avec couvercle en verre
- Matériau casseroles : Acier inoxydable avec fond sandwich
- Matériau couvercles : Verre

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour la cuisson de soupes, sauces, pâtes, légumes et autres plats quotidiens
- Sources de chaleur : Compatible gaz, électrique, halogène, céramique, induction et downdraft
- Compatible four : Oui, jusqu'à 230 °C maximum
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Revêtement antiadhésif : Aucun – acier inoxydable brut
- Sans PFAS : Oui, aucune substance nocive dans le matériau
- Égouttage : Utilisez les trous d'égouttage sur le bord des couvercles en verre pour égoutter de manière sûre et contrôlée
- Graduations intérieures : L'intérieur des casseroles est muni de graduations pour mesurer directement
- Bec verseur : Présent sur toutes les casseroles pour un versement contrôlé
- Répartition de la chaleur : Le fond sandwich répartit uniformément la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Couvercles en verre : Résistants aux chocs ; permet de surveiller le contenu sans retirer le couvercle

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Utilisez un nettoyant inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou les décolorations.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs ; ils peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Résidus brûlés : Faites tremper les résidus brûlés dans de l'eau chaude savonneuse avant de les retirer.

- **Rangement** : Placez un chiffon ou une couche protectrice entre les casseroles empilées pour protéger leur surface.

Consignes de sécurité

- **Chaleur** : La casserole et la poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- **Vapeur** : Soyez prudent lors du retrait d'un couvercle ; la vapeur brûlante peut provoquer des brûlures.
- **Bords tranchants** : Vérifiez le bord de la casserole et la poignée pour détecter d'éventuelles bavures avant la première utilisation.
- **Stabilité** : Assurez-vous que la casserole est stable sur la plaque de cuisson et que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'une autre source de chaleur.
- **Ébullition à sec** : Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide ; cela peut endommager le matériau et présenter un risque d'incendie.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les casseroles en acier inoxydable usagées dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuels composants non métalliques (tels que les poignées en plastique ou en bois) et éliminez-les séparément conformément aux réglementations locales.

Avertissements

- **P103**: Lire les instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes ou de la vapeur lors de l'utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Manual de usuario: BK Set de ollas Premium+ Acero inoxidable 5 piezas - Cacerola ø 16, 18 & 20 cm, Cazo ø 16 cm & Olla sopera ø 24 cm

Título del producto

BK Set de ollas Premium+ Acero inoxidable 5 piezas - Cacerola ø 16, 18 & 20 cm, Cazo ø 16 cm & Olla sopera ø 24 cm

Contenido del producto

- 1x Cacerola (Diámetro 16 cm) con tapa de vidrio
- 1x Cacerola (Diámetro 18 cm) con tapa de vidrio
- 1x Cacerola (Diámetro 20 cm) con tapa de vidrio
- 1x Cazo (Diámetro 16 cm)
- 1x Olla sopera (Diámetro 24 cm) con tapa de vidrio
- Material ollas: Acero inoxidable con base sándwich
- Material tapas: Vidrio

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cocinar sopas, salsas, pasta, verduras y otros platos cotidianos
- Fuentes de calor: Compatible con gas, eléctrico, halógeno, cerámica, inducción y downdraft
- Apto para horno: Sí, hasta un máximo de 230 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Revestimiento antiadherente: Ninguno – acero inoxidable sin recubrimiento
- Libre de PFAS: Sí, sin sustancias nocivas en el material
- Ecurrido: Utilice los orificios de escurrido en el borde de las tapas de vidrio para escurrir de forma segura y controlada
- Marcas de medición: El interior de las ollas dispone de marcas de medición para medir directamente
- Borde vertedor: Presente en todas las ollas para un vertido controlado
- Distribución del calor: La base sándwich distribuye el calor de manera uniforme por toda la superficie de cocción
- Tapas de vidrio: Resistentes a golpes; permite supervisar el contenido sin retirar la tapa

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
- Evitar: No usar estropajos de acero ni productos abrasivos; pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- Restos quemados: Dejar en remojo los restos quemados en agua caliente con jabón antes de retirarlos.

- Almacenamiento: Colocar un paño o una capa protectora entre las ollas apiladas para proteger la superficie.

Instrucciones de seguridad

- Calor: La olla y el mango pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
- Vapor: Tenga cuidado al retirar una tapa; el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Bordes afilados: Compruebe el borde de la olla y el mango en busca de rebabas antes del primer uso.
- Estabilidad: Asegúrese de que la olla esté estable sobre el fuego y de que el mango no sobresalga sobre otra fuente de calor.
- Hervir en seco: No deje nunca la olla hervir en seco; esto puede dañar el material y suponer un riesgo de incendio.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las ollas de acero inoxidable desechadas a un punto de recogida de metal o al punto limpio local.
- Retire los componentes no metálicos (como asas de plástico o madera) y deséchelos por separado según la normativa local de residuos.

Advertencias

- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de quemaduras por contacto con superficies calientes o vapor durante el uso.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Produkttitel

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Produktets indhold

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhedsinstruktioner

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Manuale d'uso: BK Set di pentole Premium+ Acciaio inox 5 pezzi - Pentola ø 16, 18 & 20 cm, Casseruola ø 16 cm & Pentola per zuppa ø 24 cm

Titolo del prodotto

BK Set di pentole Premium+ Acciaio inox 5 pezzi - Pentola ø 16, 18 & 20 cm, Casseruola ø 16 cm & Pentola per zuppa ø 24 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Pentola (Diametro 16 cm) con coperchio in vetro
- 1x Pentola (Diametro 18 cm) con coperchio in vetro
- 1x Pentola (Diametro 20 cm) con coperchio in vetro
- 1x Casseruola (Diametro 16 cm)
- 1x Pentola per zuppa (Diametro 24 cm) con coperchio in vetro
- Materiale pentole: Acciaio inossidabile con fondo sandwich
- Materiale coperchi: Vetro

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per cucinare zuppe, salse, pasta, verdure e altri piatti quotidiani
- Fonti di calore: Compatibile con gas, elettrico, alogeno, ceramica, induzione e downdraft
- Adatto al forno: Sì, fino a un massimo di 230 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Rivestimento antiaderente: Nessuno – acciaio inossidabile grezzo
- Senza PFAS: Sì, nessuna sostanza nociva nel materiale
- Scolatura: Utilizzare i fori di scolatura sul bordo dei coperchi in vetro per scolare in modo sicuro e controllato
- Graduazioni interne: L'interno delle pentole è dotato di graduazioni per misurare direttamente
- Bordo versatore: Presente su tutte le pentole per un versamento controllato
- Distribuzione del calore: Il fondo sandwich distribuisce il calore uniformemente su tutta la superficie di cottura
- Coperchi in vetro: Antiurto; consente di monitorare il contenuto senza rimuovere il coperchio

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detersivo delicato per piatti. Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
- Evitare: Non utilizzare pagliette di acciaio o detersivi abrasivi; questi possono graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Residui bruciati: Far ammorbidire i residui bruciati in acqua calda saponata prima di rimuoverli.

- Conservazione: Inserire un panno o uno strato protettivo tra le pentole impilate per proteggere la superficie.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: La pentola e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- Vapore: Prestare attenzione quando si rimuove un coperchio; il vapore caldo può causare ustioni.
- Bordi affilati: Controllare il bordo della pentola e il manico per eventuali bave prima del primo utilizzo.
- Stabilità: Assicurarci che la pentola sia stabile sul piano di cottura e che il manico non si estenda sopra un'altra fonte di calore.
- Surriscaldamento a secco: Non lasciare mai la pentola senza liquidi sul fuoco; ciò può danneggiare il materiale e costituire un rischio di incendio.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le pentole in acciaio inossidabile da smaltire presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in plastica o legno) e smaltirli separatamente, conformemente alle normative locali sui rifiuti.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di ustioni per contatto con superfici calde o vapore durante l'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: BK Zestaw garnków Premium+ Stal nierdzewna 5 elementów - Garnek ø 16, 18 & 20 cm, Rondel ø 16 cm & Garnek do zupy ø 24 cm

Tytuł produktu

BK Zestaw garnków Premium+ Stal nierdzewna 5 elementów - Garnek ø 16, 18 & 20 cm, Rondel ø 16 cm & Garnek do zupy ø 24 cm

Zawartość produktu

- 1x Garnek (Średnica 16 cm) ze szklaną pokrywką
- 1x Garnek (Średnica 18 cm) ze szklaną pokrywką
- 1x Garnek (Średnica 20 cm) ze szklaną pokrywką
- 1x Rondel (Średnica 16 cm)
- 1x Garnek do zupy (Średnica 24 cm) ze szklaną pokrywką
- Materiał garnków: Stal nierdzewna z dnem sandwich
- Materiał pokrywek: Szkło

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do gotowania zup, sosów, makaronu, warzyw i innych codziennych potraw
- Źródła ciepła: Kompatybilny z gazem, elektrycznością, halogenem, ceramiką, indukcją i downdraft
- Bezpieczny do piekarnika: Tak, do maksymalnie 230 °C
- Zmywarko-odporny: Tak
- Powłoka nieprzywierająca: Brak – zwykła stal nierdzewna
- Wolny od PFAS: Tak, brak szkodliwych substancji w materiale
- Odcedzanie: Użyj otworów do odcedzania w krawędzi szklanych pokrywek, aby bezpiecznie i kontrolowanie odcedzać
- Podziałka miary: Wnętrze garnków wyposażone jest w podziałkę do bezpośredniego odmierzenia
- Dziobek do nalewania: Obecny na wszystkich garnkach do kontrolowanego nalewania
- Rozkład ciepła: Dno sandwich równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni gotowania
- Szklane pokrywki: Odporne na uderzenia; umożliwiają kontrolę zawartości bez zdejmowania pokrywki

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast osuszać, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.
- Plamy: Stosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztwór wody z octem w przypadku trudnych plam lub przebarwień.
- Unikać: Nie używać druciaków stalowych ani ściernych środków czyszczących; mogą one zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przypalone resztki: Namoczyć przypalone resztki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń przed ich usunięciem.

- Przechowywanie: Umieszczać ściereczkę lub warstwę ochronną między układanymi w stos garnkami, aby chronić powierzchnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Garnek i uchwyt mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub chwytaków.
- Para: Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki; gorąca para może powodować oparzenia.
- Ostre krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdź krawędź garnka i uchwyt pod kątem zadziórów.
- Stabilność: Upewnij się, że garnek stoi stabilnie na kuchence, a uchwyt nie wystaje nad inne źródło ciepła.
- Przegrzanie na sucho: Nigdy nie podgrzewaj garnka bez zawartości; może to uszkodzić materiał i stanowić zagrożenie pożarowe.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte garnki ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub na miejscowe wysypisko/punkt recyklingu.
- Ewentualne elementy niemetalowe (takie jak uchwyty z tworzywa sztucznego lub drewna) należy usunąć osobno, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać instrukcję.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami lub parą podczas użytkowania.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Tuotteen nimi

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Tuotteen sisältö

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Turvallisuusohjeet

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohteet

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

cs Návod k použití: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Název výrobku

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Obsah výrobku

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Bezpečnostní pokyny

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Termék neve

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

A termék tartalma

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Título do produto

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Conteúdo do produto

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instruções de segurança

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Produkttitel

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Produktinnhold

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Titlul produsului

BK Pannenset Premium+ RVS 5-delig - Kookpan ø 16, 18 & 20 cm, Steelpan ø 16 cm & Soeppan ø 24 cm

Conținutul produsului

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm) met glazen deksel
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm) met glazen deksel
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm)
- 1x Soeppan (Diameter 24 cm) met glazen deksel
- Materiaal pannen: Roestvrij staal met sandwichbodem
- Materiaal deksels: Glas

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta, groenten en andere dagelijkse gerechten
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en downdraft
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – blank roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja, geen schadelijke stoffen in het materiaal
- Afgieten: Gebruik de afgietgaatjes in de rand van de glazen deksels om veilig en gecontroleerd af te gieten
- Maatverdeling: De binnenkant van de pannen is voorzien van een maatverdeling voor direct afmeten
- Schenkrand: Aanwezig op alle pannen voor gecontroleerd uitschenken
- Warmteverdeling: De sandwichbodem verdeelt warmte gelijkmatig over het gehele kookoppervlak
- Glazen deksels: Stootvast; laat u toe de inhoud te controleren zonder de deksel te verwijderen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instrucțiuni de siguranță

- **Hitte:** De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- **Stoom:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- **Scherpe randen:** Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

sv Bruksanvisning: BK Kastrullset Premium+ Rostfritt stål 5 delar

- Kastrull ø 16, 18 & 20 cm, Skaftkastrull ø 16 cm & Soppgryta ø 24 cm

Produkttitel

BK Kastrullset Premium+ Rostfritt stål 5 delar - Kastrull ø 16, 18 & 20 cm, Skaftkastrull ø 16 cm & Soppgryta ø 24 cm

Produktinnehåll

- 1x Kastrull (Diameter 16 cm) med glaslock
- 1x Kastrull (Diameter 18 cm) med glaslock
- 1x Kastrull (Diameter 20 cm) med glaslock
- 1x Skaftkastrull (Diameter 16 cm)
- 1x Soppgryta (Diameter 24 cm) med glaslock
- Material kastruller: Rostfritt stål med sandwichbotten
- Material lock: Glas

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för tillagning av soppor, såser, pasta, grönsaker och andra vardagsrätter
- Värmekällor: Kompatibel med gas, el, halogen, keramik, induktion och downdraft
- Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 230 °C
- Diskmaskinssäker: Ja
- Non-stick-beläggning: Ingen – rent rostfritt stål
- PFAS-fri: Ja, inga skadliga ämnen i materialet
- Avhällning: Använd avrinningshålen i kanten på glaslocken för säker och kontrollerad avhällning
- Måttmarkeringar: Insidan av kastrullerna är försedd med måttmarkeringar för direkt avmätning
- Hällkant: Finns på alla kastruller för kontrollerad hällning
- Värmefördelning: Sandwichbotten fördelar värmen jämnt över hela tillagningsytan
- Glaslock: Stöttåliga; möjliggör övervakning av innehållet utan att ta bort locket

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Fläckar: Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel; dessa kan repa ytan av rostfritt stål.
- Bränd mat: Blötlägg brända rester i varmt diskvatten innan du försöker ta bort dem.
- Förvaring: Placera en duk eller ett skyddande skikt mellan staplade kastruller för att skydda ytan.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Kastrullen och handtaget kan bli mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.

- Ånga: Var försiktig när du lyfter av ett lock; het ånga kan orsaka brännskador.
- Vassa kanter: Kontrollera kastrullens kant och handtag för grader innan första användning.
- Stabilitet: Se till att kastrullen står stabilt på spisen och att handtaget inte sträcker sig över en annan värmekälla.
- Kokning torr: Låt aldrig kastrullen koka torr; detta kan skada materialet och innebära brandrisk.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjanta kastruller av rostfritt stål till en samlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller trä) och kassera dem separat i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.

Varningar

- **P103:** Läs anvisningarna före användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador vid kontakt med heta ytor eller ånga under användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.