

Handleiding: BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Producttitel

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of panneronderzetter tussen de pannen te plaatsen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Instructies voor verwijdering

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wok Pan Sublime Olive Green ø 28 cm - ceramic non-stick coating

Product Title

BK Wok Pan Sublime Olive Green ø 28 cm - ceramic non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Wok pan (Diameter 28 cm, Height 116 mm, Length 491 mm, Width 288 mm)
- Material: Aluminium (100% recycled) with stainless steel handle
- Non-stick coating: Thermolon ceramic (PFAS-free, Scratch Guard)
- Base: Magneto induction base

User Instructions

- Use: Suitable for stir-frying and wok dishes over high heat; ideal for vegetables, noodles, rice, meat and fish
- Compatible with: Gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs
- Oven safe: Yes, up to a maximum of 220 °C
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing with warm water and a soft sponge is recommended to extend the life of the ceramic coating
- Utensils: Safe to use with wooden spatulas and silicone utensils; avoid metal utensils to protect the coating
- Preheating: Preheat the pan over medium-high heat and add a dash of neutral or sesame oil for optimal non-stick performance
- Oil use: Always use a small amount of oil or fat when cooking
- Dry heating: Never heat the pan for an extended period without contents
- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning; do not expose the hot pan to cold water to prevent warping
- Storage: Protect the ceramic coating when stacking by placing a soft cloth or pan protector between pans

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the pan with warm water and a mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
- Avoid: Do not use steel wool, abrasive cleaners, or hard brushes; these can scratch the aluminium surface.
- Discolouration: Aluminium may discolour due to acidic foods (such as tomatoes) or hard water. Clean with a solution of water and lemon juice to remove discolouration.
- Drying: Dry the pan immediately after washing to prevent water spots.
- Storage: Stack pans carefully. Use protective layers between pans to prevent surface scratches.

Safety Instructions

- Heat conduction: Aluminium conducts heat quickly. Handles and rims may become hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Burn risk: Never leave the pan unattended on a hot hob.
- Stability: Ensure the pan is stable on the hob before adding liquids or food.
- Children: Keep children away from hot pans and the hob during use.
- Dry heating: Never heat an empty pan on high heat; this may damage the aluminium and create a fire hazard.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Children may only use the product under adult supervision, due to the risk of burns from hot surfaces.

Disposal Instructions

- Aluminium is fully recyclable. Take the pan to a metal waste collection point or recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic handles) before disposal, unless otherwise indicated by your local recycling service.

Warnings

- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P102:** Keep out of reach of children.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of burns from hot surfaces during and after 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 Wokpfanne Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische Antihaftbeschichtung

Produkttitel

BK Wokpfanne Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische Antihaftbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Wokpfanne (Durchmesser 28 cm, Höhe 116 mm, Länge 491 mm, Breite 288 mm)
- Material: Aluminium (100% recycelt) mit Edelstahlgriff
- Antihaftbeschichtung: Thermolon Keramik (PFAS-frei, Scratch Guard)
- Boden: Magneto-Induktionsboden

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Pfannenrühren und für Wokgerichte bei hoher Hitze; ideal für Gemüse, Nudeln, Reis, Fleisch und Fisch
- Geeignet für: Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
- Ofengeeignet: Ja, bis maximal 220 °C
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handwäsche mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm empfohlen, um die Lebensdauer der Keramikbeschichtung zu verlängern
- Küchenutensilien: Sicher mit Holzspateln und Silikonwerkzeug; Metallutensilien vermeiden, um die Beschichtung zu schützen
- Vorheizen: Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze vorheizen und einen Schuss neutrales Öl oder Sesamöl hinzufügen
- Ölverwendung: Beim Kochen stets eine kleine Menge Öl oder Fett verwenden
- Trockenerhitzen: Die Pfanne niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen
- Reinigung: Pfanne vor der Reinigung abkühlen lassen; heiße Pfanne nicht mit kaltem Wasser abschrecken, um Verformungen zu vermeiden
- Aufbewahrung: Beim Stapeln ein weiches Tuch oder einen Pfannenschutz zwischen die Pfannen legen, um die Keramikbeschichtung zu schützen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel oder harte Bürsten verwenden; diese können die Aluminiumoberfläche zerkratzen.
- Verfärbung: Aluminium kann durch saure Speisen (z. B. Tomaten) oder hartes Wasser verfärben. Reinigen Sie mit einer Lösung aus Wasser und Zitronensaft, um Verfärbungen zu entfernen.
- Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne nach dem Abspülen sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Stapeln Sie Pfannen vorsichtig. Verwenden Sie Schutzlagen zwischen den Pfannen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- **Wärmeleitung:** Aluminium leitet Wärme schnell. Griffe und Ränder können während der Nutzung heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- **Verbrennungsgefahr:** Lassen Sie die Pfanne auf einem heißen Herd niemals unbeaufsichtigt.
- **Stabilität:** Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sicher auf dem Herd steht, bevor Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel hinzufügen.
- **Kinder:** Halten Sie Kinder während des Gebrauchs von heißen Pfannen und dem Herd fern.
- **Trockenes Erhitzen:** Erhitzen Sie die Pfanne niemals leer auf hoher Flamme; dies kann das Aluminium beschädigen und ist brandgefährlich.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder dürfen das Produkt nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden, da die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen besteht.

Entsorgungshinweise

- Aluminium ist vollständig recycelbar. Bringen Sie die Pfanne zu einer Sammelstelle für Metallabfälle oder einem Wertstoffhof.
- Entfernen Sie vor der Abgabe nicht-metallische Teile (z. B. Kunststoffgriffe), sofern Ihr lokaler Recyclingdienst nichts anderes angibt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.
- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen während und nach dem Gebrauch.

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 Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - revêtement antiadhésif céramique

Titre du produit

BK Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - revêtement antiadhésif céramique

Contenu du produit

- 1x Wok (Diamètre 28 cm, Hauteur 116 mm, Longueur 491 mm, Largeur 288 mm)
- Matériau : Aluminium (100% recyclé) avec poignée en acier inoxydable
- Revêtement antiadhésif : Thermolon céramique (sans PFAS, Scratch Guard)
- Fond : fond à induction Magneto

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour la cuisson sautée et les plats au wok à feu vif ; idéal pour les légumes, les nouilles, le riz, la viande et le poisson
- Compatible avec : Gaz, électrique, halogène, céramique et induction
- Compatible four : Oui, jusqu'à 220 °C maximum
- Lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce est recommandé pour prolonger la durée de vie du revêtement céramique
- Ustensiles : Utiliser des spatules en bois ou des ustensiles en silicone ; éviter les ustensiles métalliques pour protéger le revêtement
- Préchauffage : Préchauffer la poêle à feu moyen-vif et ajouter un filet d'huile neutre ou de sésame pour des performances antiadhésives optimales
- Utilisation de l'huile : Toujours utiliser une petite quantité d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson
- Chauffage à sec : Ne jamais chauffer la poêle longtemps sans contenu
- Nettoyage : Laisser refroidir la poêle avant de la nettoyer ; ne pas exposer la poêle chaude à de l'eau froide pour éviter toute déformation
- Rangement : Protéger le revêtement céramique lors de l'empilement en plaçant un chiffon doux ou un protège-poêle entre les poêles

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez la casserole à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Utilisez une éponge douce ou un chiffon.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier, de produits abrasifs ou de brosses dures ; ceux-ci peuvent rayer la surface en aluminium.
- Décoloration : L'aluminium peut se décolorer au contact d'aliments acides (comme les tomates) ou d'eau calcaire. Nettoyez avec une solution d'eau et de jus de citron pour éliminer les décolorations.
- Séchage : Séchez la casserole immédiatement après le lavage pour éviter les traces d'eau.
- Stockage : Empilez les casseroles avec précaution. Utilisez des intercalaires protecteurs pour éviter les rayures sur la surface.

Consignes de sécurité

- Conduction thermique : L'aluminium conduit la chaleur rapidement. Les poignées et les bords peuvent devenir brûlants pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- Risque de brûlure : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance sur une plaque chaude.
- Stabilité : Assurez-vous que la casserole est stable sur la plaque avant d'ajouter des liquides ou des aliments.
- Enfants : Tenez les enfants à l'écart des casseroles chaudes et de la plaque de cuisson pendant l'utilisation.
- Chauffage à vide : Ne chauffez jamais une casserole vide à feu vif ; cela peut endommager l'aluminium et présenter un risque d'incendie.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes. Les enfants ne peuvent utiliser ce produit que sous la surveillance d'un adulte, en raison du risque de brûlures causées par les surfaces chaudes.

Instructions d'élimination

- L'aluminium est entièrement recyclable. Déposez la casserole dans un point de collecte de déchets métalliques ou en déchetterie.
- Retirez les pièces non métalliques (comme les poignées en plastique) avant le dépôt, sauf indication contraire de votre service de recyclage local.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes pendant et après 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 Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - revestimiento antiadherente cerámico

Título del producto

BK Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - revestimiento antiadherente cerámico

Contenido del producto

- 1x Wok (Diámetro 28 cm, Altura 116 mm, Longitud 491 mm, Anchura 288 mm)
- Material: Aluminio (100% reciclado) con mango de acero inoxidable
- Revestimiento antiadherente: Thermolon cerámico (sin PFAS, Scratch Guard)
- Base: base de inducción Magneto

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para saltear y preparar platos en wok a fuego alto; ideal para verduras, fideos, arroz, carne y pescado
- Compatible con: Gas, eléctrico, halógeno, cerámico e inducción
- Apto para horno: Sí, hasta un máximo de 220 °C
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano con agua caliente y una esponja suave para prolongar la vida útil del revestimiento cerámico
- Utensilios: Seguro con espátulas de madera y utensilios de silicona; evitar utensilios metálicos para proteger el revestimiento
- Precalentamiento: Precalentar la sartén a fuego medio-alto y añadir un chorrito de aceite neutro o de sésamo para un rendimiento antiadherente óptimo
- Uso del aceite: Utilizar siempre una pequeña cantidad de aceite o grasa al cocinar
- Calentamiento en seco: No calentar nunca la sartén durante un tiempo prolongado sin contenido
- Limpieza: Dejar enfriar la sartén antes de limpiarla; no exponer la sartén caliente a agua fría para evitar deformaciones
- Almacenamiento: Proteger el revestimiento cerámico al apilar colocando un paño suave o un protector entre las sartenes

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave para vajilla. Utilice una esponja suave o un paño.
- Evite: No utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni cepillos duros; pueden rayar la superficie de aluminio.
- Decoloración: El aluminio puede decolorarse por alimentos ácidos (como los tomates) o el agua calcárea. Limpie con una solución de agua y zumo de limón para eliminar las decoloraciones.
- Secado: Seque la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Apile las sartenes con cuidado. Utilice capas protectoras entre ellas para evitar arañazos en la superficie.

Instrucciones de seguridad

- **Conducción del calor:** El aluminio conduce el calor rápidamente. Los mangos y los bordes pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre guantes de cocina o agarraderas.
- **Riesgo de quemaduras:** No deje nunca la sartén desatendida sobre un fuego encendido.
- **Estabilidad:** Asegúrese de que la sartén esté estable en el fuego antes de añadir líquidos o alimentos.
- **Niños:** Mantenga a los niños alejados de las sartenes calientes y de los fuegos durante el uso.
- **Calentamiento en seco:** No caliente nunca una sartén vacía a fuego alto; esto puede dañar el aluminio y crear un riesgo de incendio.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por parte de adultos. Los niños solo pueden utilizar el producto bajo la supervisión de un adulto, debido al riesgo de quemaduras por superficies calientes.

Instrucciones de eliminación

- El aluminio es totalmente reciclable. Lleve la sartén a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
- Retire los componentes no metálicos (como los mangos de plástico) antes de depositarla, salvo que su servicio de reciclaje local indique lo contrario.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de quemaduras por superficies calientes durante y después del 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 Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Produktets indhold

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - rivestimento antiaderente in ceramica

Titolo del prodotto

BK Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - rivestimento antiaderente in ceramica

Contenuto del prodotto

- 1x Wok (Diametro 28 cm, Altezza 116 mm, Lunghezza 491 mm, Larghezza 288 mm)
- Materiale: Alluminio (100% riciclato) con manico in acciaio inossidabile
- Rivestimento antiaderente: Thermolon ceramico (senza PFAS, Scratch Guard)
- Fondo: fondo a induzione Magneto

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per la cottura saltata e i piatti nel wok a fuoco vivo; ideale per verdure, noodles, riso, carne e pesce
- Compatibile con: Gas, elettrico, alogeno, ceramico e induzione
- Adatto al forno: Sì, fino a un massimo di 220 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano con acqua calda e una spugna morbida per prolungare la durata del rivestimento ceramico
- Utensili: Sicuro con spatole in legno e utensili in silicone; evitare utensili in metallo per proteggere il rivestimento
- Preriscaldamento: Preriscaldare la padella a fuoco medio-alto e aggiungere un filo di olio neutro o di sesamo per prestazioni antiaderenti ottimali
- Uso dell'olio: Utilizzare sempre una piccola quantità di olio o grasso durante la cottura
- Riscaldamento a secco: Non riscaldare mai la padella a lungo senza contenuto
- Pulizia: Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla; non esporre la padella calda ad acqua fredda per evitare deformazioni
- Conservazione: Proteggere il rivestimento ceramico durante l'impilamento posizionando un panno morbido o un separatore tra le padelle

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare la pentola con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Utilizzare una spugna morbida o un panno.
- Evitare: Non usare pagliette di acciaio, detergenti abrasivi o spazzole dure; questi possono graffiare la superficie in alluminio.
- Scolorimento: L'alluminio può scolorirsi a contatto con cibi acidi (come i pomodori) o acqua dura. Pulire con una soluzione di acqua e succo di limone per rimuovere le discromie.
- Asciugatura: Asciugare la pentola immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservazione: Impilare le pentole con cura. Utilizzare strati protettivi tra le pentole per evitare graffi sulla superficie.

Istruzioni di sicurezza

- **Conduzione del calore:** L'alluminio conduce il calore rapidamente. I manici e i bordi possono diventare caldi durante l'uso. Usare sempre guanti da forno o presine.
- **Rischio di ustioni:** Non lasciare mai la pentola incustodita su un fornello caldo.
- **Stabilità:** Assicurarsi che la pentola sia stabile sul fornello prima di aggiungere liquidi o alimenti.
- **Bambini:** Tenere i bambini lontani dalle pentole calde e dai fornelli durante l'uso.
- **Surriscaldamento a vuoto:** Non riscaldare mai una pentola vuota a fuoco alto; ciò può danneggiare l'alluminio e creare un rischio di incendio.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. I bambini possono utilizzare il prodotto solo sotto la supervisione di un adulto, a causa del rischio di ustioni dovute alle superfici calde.

Istruzioni per lo smaltimento

- L'alluminio è completamente riciclabile. Portare la pentola a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclaggio.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come i manici in plastica) prima del conferimento, salvo diverse indicazioni del servizio di riciclaggio locale.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di ustioni da superfici calde durante e dopo 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 Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - ceramiczna powłoka nieprzywierająca

Tytuł produktu

BK Wok Sublime Olive Green ø 28 cm - ceramiczna powłoka nieprzywierająca

Zawartość produktu

- 1x Wok (Średnica 28 cm, Wysokość 116 mm, Długość 491 mm, Szerokość 288 mm)
- Materiał: Aluminium (100% z recyklingu) z uchwytem ze stali nierdzewnej
- Powłoka nieprzywierająca: Thermolon ceramiczna (bez PFAS, Scratch Guard)
- Dno: indukcyjne dno Magneto

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do smażenia metodą stir-fry i dań wok na dużym ogniu; idealny do warzyw, makaronu, ryżu, mięsa i ryb
- Zgodny z: Gazem, elektrycznością, halogenem, ceramiką i indukcją
- Bezpieczny do piekarnika: Tak, do maksymalnie 220 °C
- Zmywarko odporny: Tak, jednak zaleca się ręczne mycie ciepłą wodą i miękką gąbką, aby przedłużyć żywotność powłoki ceramicznej
- Przybory kuchenne: Bezpieczny w użyciu z drewnianymi szpatułkami i silikonowymi przyborami; unikać metalowych przyborów, aby chronić powłokę
- Podgrzewanie wstępne: Podgrzać patelnię na średnio-wysokim ogniu i dodać odrobinę neutralnego oleju lub oleju sezamowego dla optymalnych właściwości nieprzywierających
- Użycie oleju: Zawsze używać niewielkiej ilości oleju lub tłuszczu podczas gotowania
- Suche podgrzewanie: Nigdy nie podgrzewać patelni przez dłuższy czas bez zawartości
- Czyszczenie: Przed czyszczeniem odczekać, aż patelnia ostygnie; nie wystawiać gorącej patelni na działanie zimnej wody, aby zapobiec odkształceniom
- Przechowywanie: Podczas układania w stos chronić powłokę ceramiczną, umieszczając między patelnią miękką ściereczkę lub separator

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj garnek ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki.
- Unikaj: Nie używaj druciaków, ściernych środków czyszczących ani twardych szczotek; mogą one porysować powierzchnię aluminium.
- Przebarwienia: Aluminium może się przebarwiać pod wpływem kwaśnych potraw (np. pomidorów) lub twardej wody. Oczyszczyć roztworem wody i soku z cytryny, aby usunąć przebarwienia.
- Suszenie: Osusz garnek bezpośrednio po umyciu, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.
- Przechowywanie: Składaj garnki ostrożnie. Używaj ochronnych przekładek między garnkami, aby zapobiec zarysowaniom powierzchni.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przewodzenie ciepła: Aluminium przewodzi ciepło szybko. Uchwyty i krawędzie mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Ryzyko oparzenia: Nigdy nie pozostawiaj garnka bez nadzoru na gorącej płycie kuchennej.
- Stabilność: Upewnij się, że garnek stoi stabilnie na płycie przed dodaniem płynów lub żywności.
- Dzieci: Trzymaj dzieci z dala od gorących garnków i płyty kuchennej podczas użytkowania.
- Gotowanie na sucho: Nigdy nie podgrzewaj pustego garnka na dużym ogniu; może to uszkodzić aluminium i stanowić zagrożenie pożarowe.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez osoby dorosłe. Dzieci mogą używać produktu wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, ze względu na ryzyko oparzeń od gorących powierzchni.

Instrukcje utylizacji

- Aluminium nadaje się w pełni do recyklingu. Oddaj garnek do punktu zbiórki odpadów metalowych lub na wysypisko odpadów.
- Przed oddaniem usuń wszelkie elementy niemetalowe (np. plastikowe uchwyty), chyba że lokalna służba recyklingu wskazuje inaczej.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń od gorących powierzchni podczas i po użytkowaniu.

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 Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Tuotteen nimi

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Tuotteen sisältö

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Hävittämisohteet

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Název výrobku

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Obsah výrobku

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Pokyny k likvidaci

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Termék neve

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

A termék tartalma

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Biztonsági utasítások

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Ártalmatlanítási útmutató

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm

- keramische anti-aanbaklaag

Título do produto

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Conteúdo do produto

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Instruções de segurança

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Instruções de eliminação

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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.

Bruksanvisning: BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Produktinnhold

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Avhendingsinstruksjoner

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Titlul produsului

BK Wokpan Sublime Olive Green ø 28 cm - keramische anti-aanbaklaag

Conținutul produsului

- 1x Wokpan (Diameter 28 cm, Hoogte 116 mm, Lengte 491 mm, Breedte 288 mm)
- Materiaal: Aluminium (100% gerecycled) met roestvrijstalen greep
- Anti-aanbaklaag: Thermolon keramisch (PFAS-vrij, Scratch Guard)
- Bodem: Magneto inductiebodem

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor roerbakken en wokgerechten op hoog vuur; ideaal voor groenten, noedels, rijst, vlees en vis
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwassen met warm water en een zachte spons wordt aanbevolen voor een langere levensduur van de keramische laag
- Gebruik van keukengerei: Veilig te gebruiken met houten spatels en siliconen keukengerei; vermijd metalen keukengerei om de coating te beschermen
- Verhitten: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur en voeg een scheutje neutrale olie of sesamolie toe voor optimale anti-aanbakprestaties
- Olie gebruik: Gebruik altijd een kleine hoeveelheid olie of vet bij het koken
- Droogkoken: Verhit de pan nooit langdurig zonder inhoud
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; stel de hete pan niet bloot aan koud water om vervorming te voorkomen
- Opslag: Bescherm de keramische laag bij het stapelen door een zachte doek of pannenonderzetter tussen de pannen te plaatsen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze kunnen het aluminiumoppervlak bekrassen.
- Verkleuring: Aluminium kan verkleuren door zuur voedsel (zoals tomaten) of hard water. Reinig met een oplossing van water en citroensap om verkleuringen te verwijderen.
- Drogen: Droog de pan direct na het afwassen af om waterplekken te voorkomen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

- **Hitte:** Aluminium geleidt warmte snel. Handvatten en randen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappers.
- **Verbrandingsgevaar:** Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat voordat u vloeistoffen of voedsel toevoegt.
- **Kinderen:** Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat tijdens gebruik.
- **Droogkoken:** Gebruik de pan nooit zonder inhoud op een hoge vlam; dit kan het aluminium beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen het product alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege het risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Instrucțiuni de eliminare

- Aluminium is volledig recyclebaar. Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof handvatten) vóór inlevering, tenzij anders aangegeven door uw lokale recyclingdienst.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na 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 Wokpanna Sublime Olive Green ø 28 cm - keramisk non-stick beläggning

Produkttitel

BK Wokpanna Sublime Olive Green ø 28 cm - keramisk non-stick beläggning

Produktinnehåll

- 1x Wokpanna (Diameter 28 cm, Höjd 116 mm, Längd 491 mm, Bredd 288 mm)
- Material: Aluminium (100% återvunnet) med handtag i rostfritt stål
- Non-stick beläggning: Thermolon keramisk (PFAS-fri, Scratch Guard)
- Botten: Magneto induktionsbotten

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för wokning och wokrätter på hög värme; idealisk för grönsaker, nudlar, ris, kött och fisk
- Kompatibel med: Gas, el, halogen, keramik och induktion
- Ugsäker: Ja, upp till maximalt 220 °C
- Diskmaskinsäker: Ja, men handtvätt med varmt vatten och en mjuk svamp rekommenderas för att förlänga keramikbeläggningens livslängd
- Köksredskap: Säker att använda med träspatlar och silikonredskap; undvik metallredskap för att skydda beläggningen
- Förvärmning: Förvärm pannen på medelhög värme och tillsätt en skvätt neutral olja eller sesamolja för optimal non-stick-prestanda
- Oljeanvändning: Använd alltid en liten mängd olja eller fett vid tillagning
- Torrvarming: Värm aldrig pannen under lång tid utan innehåll
- Rengöring: Låt pannen svalna innan rengöring; utsätt inte den heta pannen för kallt vatten för att förhindra deformation
- Förvaring: Skydda keramikbeläggningen vid stapling genom att placera en mjuk trasa eller pannbeskyddare mellan pannorna

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska pannen med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller trasa.
- Undvik: Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller hårda borstar; dessa kan repa aluminiumytan.
- Missfärgning: Aluminium kan missfärgas av sur mat (som tomater) eller hårt vatten. Rengör med en lösning av vatten och citronsaft för att ta bort missfärgningar.
- Torkning: Torka pannen omedelbart efter diskning för att förhindra vattenfläckar.
- Förvaring: Stapla pannor försiktigt. Använd skyddande mellanskikt för att förhindra repor på ytan.

Säkerhetsinstruktioner

- Värmeledning: Aluminium leder värme snabbt. Handtag och kanter kan bli heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Brännskaderisk: Lämna aldrig pannan obevakad på en het spishäll.
- Stabilitet: Kontrollera att pannan står stabilt på spishällen innan du tillsätter vätskor eller mat.
- Barn: Håll barn borta från heta pannor och spishällen under användning.
- Torrkörning: Värm aldrig en tom panna på hög värme; detta kan skada aluminium och orsaka brandrisk.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Barn får endast använda produkten under vuxens uppsikt, på grund av risken för brännskador från heta ytor.

Avfallsinstruktioner

- Aluminium är helt återvinningsbart. Lämna pannan till en samlingsplats för metallsrot eller en återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast) innan inlämning, om inte din lokala återvinningstjänst anger annat.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.
- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador från heta ytor under och efter 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.