



Instrukcja konserwacji i użytkowania

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa

Dokonali Państwo trafnego wyboru decydując się na gotowanie w garnkach BK ze stali nierdzewnej – są one najwyższej jakości. Doświadczenie, tradycja i rzemiosło to filary, na których BK opiera się od ponad 160 lat. Stal nierdzewna BK to stop zawierający 18% chromu i 10% niklu. Garnki te nadają się do przygotowywania każdego rodzaju potraw, również tych o wysokiej zawartości kwasów. Stal nierdzewna to materiał bardzo trwały, odpowiedni do wszystkich źródeł ciepła i przystosowany do mycia w zmywarce.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

- Nie należy dopuszczać dzieci do kuchenki podczas gotowania.
- Aby uniknąć obrażeń podczas przenoszenia gorących naczyń, należy zawsze zachować ostrożność.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru na kuchence. Należy również upewnić się, że uchwyty nie wystają poza krawędź palnika lub płomienia.
- Podczas długiego gotowania pokrywki i uchwyty mogą się nagrzewać. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub przenoszeniu naczyń. W razie potrzeby zaleca się użycie rękawic kuchennych lub łapek.
- Przed użyciem naczyń z uchwytyami bakelitowymi, silikonowymi lub szklanymi pokrywkami w piekarniku, należy zapoznać się z instrukcją użytkowania. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania naczyń z gorącego piekarnika lub po gotowaniu na otwartym ogniu.
- Produkty wykonane ze stali nierdzewnej mogą ulec odbarwieniu w piekarniku, co jednak nie wpływa na ich bezpieczeństwo ani właściwości użytkowe.
- Nie należy używać naczyń w kuchence mikrofalowej.
- Nie wolno zanurzać gorącej pokrywki ani naczynia w zimnej wodzie.
- Naczynia nadają się do użytku w piekarniku do temperatury 160°C lub 250°C w zależności od serii. Informacja znajduje się na opakowaniu.
- Płomienie mogą zniszczyć uchwyty z tworzywa sztucznego.

Używanie naczynia:

Przed pierwszym użyciem:

- Dokładnie usuń opakowanie oraz wszystkie etykiety. Pamiętaj o właściwej segregacji odpadów.
- Umyj naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie spłucz i dokładnie osusz miękką ściereczką.

Zalecenia zapobiegające wypaczaniu się produktów BK Holland

- Nigdy nie pozostawiaj pustego naczynia na gorącym palniku — może to trwale uszkodzić zarówno naczynie, jak i płytę grzewczą.
- Nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania się zawartości naczynia.

By uzyskać jak najlepsze rezultaty gotowania i smażenia i jednocześnie oszczędzać energię:

- Zawsze używaj czystych naczyń kuchennych.
- Przed rozpoczęciem gotowania pozwól, aby składniki osiągnęły temperaturę pokojową.
- Zbyt małe naczynie może nie zostać wykryte przez niektóre płyty indukcyjne — w takim przypadku nie będzie się nagrzewać.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej naczynia mogą wydawać brzęczący dźwięk. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu naczynia.
- Nie przesuwaj naczyń po szklanych płytach grzewczych (indukcyjnych, ceramicznych, elektrycznych) — może to prowadzić do zarysowań. Naczynia należy zawsze unosić.
- Gotując na kuchence gazowej, ustaw płomień tak, aby nie wychodził poza ścianki naczynia.



- Do smażenia wybieraj oleje i masła o wysokim punkcie dymienia. Używaj ich w odpowiednich ilościach. Nie stosuj sprayów olejowych (aerozoli, mgiełek, sprayów z pompką itp.).
- Stal nierdzewna może ulec odbarwieniu w piekarniku. Nie wpływa to jednak na bezpieczeństwo ani efektywność użytkowania.
- Aby przyspieszyć gotowanie i ograniczyć straty ciepła, używaj (szklanej) pokrywki. Dzięki temu potrawy szybciej się ugotują, a Ty zaoszczędzisz energię.
- Szklana pokrywka ułatwia kontrolowanie procesu gotowania. Zmniejsz moc grzania, aby utrzymać delikatne wrzenie i ograniczyć zużycie energii.
- Zawsze dostosowuj moc grzania do rodzaju składników. Unikaj przegrzewania, które może prowadzić do przypalenia żywności oraz tłuszczu. Uwaga: Nie wolno gasić płonącego oleju wodą!
- Przegrzanie może spowodować przebarwienia na zewnętrznej powierzchni naczynia. Jest to jedynie efekt wizualny i nie wpływa na funkcjonalność.
- Sól należy dodawać wyłącznie do gorącej wody i dobrze wymieszać. Dodana do zimnej wody może uszkodzić powierzchnię dna garnka, co jednak nie wpływa na jego dalsze użytkowanie.
- Twarda woda oraz produkty zawierające skrobię mogą powodować plamy i przebarwienia wewnątrz garnka. Zaleca się ich regularne usuwanie poprzez podgrzanie wody z dodatkiem octu.

Smażenia na patelni ze stali nierdzewnej bez powłoki nieprzywierającej

- **Rozgrzewanie przed smażeniem:** Przed dodaniem tłuszczu zawsze dobrze rozgrzej patelnię na średnim ogniu przez 1–2 minuty. Możesz wykonać prosty test „kropli wody”: gdy kropla wody zatańczy po powierzchni (zamiast natychmiast wyparować), patelnia jest gotowa na dodanie tłuszczu.
- **Dodaj tłuszcz po rozgrzaniu:** Wlej olej lub dodaj masło dopiero po wstępnym rozgrzaniu patelni. Następnie odczekaj kilka sekund, aż tłuszcz się nagrzej — dopiero wtedy dodawaj jedzenie.
- **Nie przesuwaj jedzenia od razu:** Daj jedzeniu „czas się odcepić”. Białko (np. mięso, ryby, jajka) może na początku przywierać do powierzchni, ale po kilku minutach, gdy utworzy się odpowiednia skorupka, samo się odklei. To zupełnie naturalne.
- **Używaj odpowiednich tłuszczów:** Do smażenia najlepiej nadają się tłuszcze o wysokiej temperaturze dymienia, jak olej rzepakowy, słonecznikowy, masło klarowane czy smalec. Zwykłe masło może się przypalać.
- **Czyszczenie po smażeniu:** Po użyciu zalej patelnię gorącą wodą i pozwól jej chwilę się namoczyć. Jeśli coś przywarło, możesz użyć drewnianej lub silikonowej łopatki. Nie używaj stalowych zmywaków — mogą zmatowić powierzchnię.
- **Przypalenia? To normalne:** Z czasem patelnia może ciemnieć lub mieć przebarwienia – to nie wada, ale naturalny efekt użytkowania stali nierdzewnej. Nie wpływa to na funkcjonalność. Uporczywe osady można usunąć pastą z sody oczyszczonej lub octu.
- **Przypalanie potraw zawierających mleko i jajka?** Te potrawy są szczególnie wrażliwe – przed gotowaniem opłucz patelnię zimną wodą, dobrze rozgrzej i użyj odpowiedniej ilości tłuszczu. W razie potrzeby używaj niższych temperatur.

Korzystanie ze szklanej pokrywki (jeśli jest dołączona):

- Nie zanurzaj gorącej pokrywki w zimnej wodzie — może to doprowadzić do jej pęknięcia na skutek szoku termicznego.
- Pokrywkę można bezpiecznie używać w piekarniku do temperatury 160°C. Nie należy jednak umieszczać jej bezpośrednio na źródle ciepła ani pod grillem w piekarniku, ponieważ może to spowodować pęknięcie.
- Nie używaj pokrywki, jeśli jest uszkodzona.

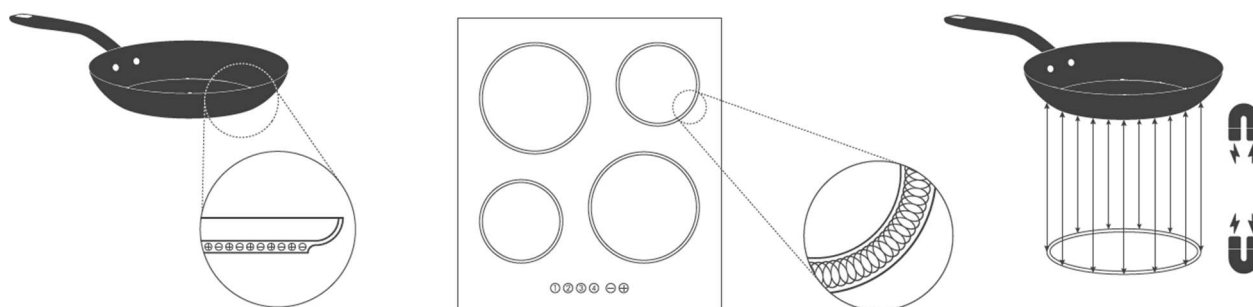
Zalecenia dotyczące używania naczyń na kuchence indukcyjnej

W przeciwieństwie do płyt elektrycznych lub ceramicznych, kuchenki indukcyjne wykrywają obecność naczynia tylko wtedy, gdy jego dno styka się z cewką grzewczą znajdującą się pod powierzchnią szklaną. Dno naczynia musi dotykać zewnętrznej krawędzi pola grzewczego, aby zostało rozpoznane.

W sytuacjach, gdy kuchenka nie wykrywa naczynia, zalecamy:

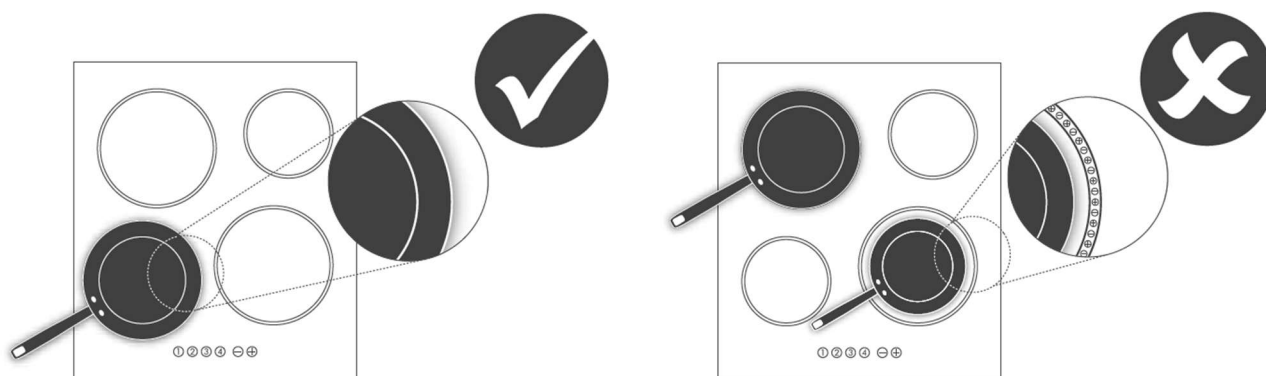
Umieścić naczynie na palniku w zbliżonym do niego rozmiarze.

Technologia indukcyjna działa prawidłowo tylko wtedy, gdy powierzchnia dna naczynia odpowiada rozmiarem cewce grzewczej pod szklaną płytą kuchenki. Jeśli postawisz naczynie na zbyt dużym polu grzewczym, może ono nie zostać rozpoznane, a w konsekwencji – nie nagrzeje się.



- **Umieścić naczynie na mniejszym palniku**

Jeśli nie dysponujesz palnikiem idealnie dopasowanym do średnicy dna naczynia, wybierz palnik mniejszy.



- **Nie umieszczać naczynia dokładnie na środku palnika**

W przypadku, gdy naczynie jest mniejsze od dostępnego pola grzewczego, ustaw je przy brzegu palnika. Ułatwi to kontakt dna z cewką indukcyjną, umożliwiając skuteczne nagrzewanie.

- **Zawsze należy zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji posiadanej kuchenki indukcyjnej.**

Sprawdź, jaka średnica garnka lub patelni jest zalecana do konkretnego pola grzewczego

Konserwacja i czyszczenie:

- Po każdym użyciu pozostaw naczynie do ostygnięcia, a następnie dokładnie je umyj.
- Naczynia ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.
- Pojawiające się ślady korozji mogą wynikać z tzw. rdzy lotnej (błyskawicznej), która powstaje w zmywarce. Może być ona spowodowana przez:
 - kontakt z innymi metalowymi przedmiotami (noże, obieraczki, sztućce),
 - drobinki korodującego metalu w zmywarce,
 - zanieczyszczenia w rurach wodociągowych.
- Długotrwałe działanie soli, wilgoci lub kwaśnych produktów spożywczych może przyspieszyć powstawanie śladów korozji.
- Usuń je natychmiast przy użyciu miękkiej gąbki oraz łagodnego detergentu lub specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Uwaga: pozostawienie takich śladów może prowadzić do trwałego uszkodzenia, choć nie wpływa to na bezpieczeństwo ani funkcjonalność naczyń.
- Resztki jedzenia najlepiej usuwać poprzez namoczenie naczynia w gorącej wodzie.
- Upewnij się, że spód naczynia (strona stykająca się z płytą grzejną) jest wolny od twardych cząstek, które mogłyby zarysować powierzchnię płyty.
- Osady z kamienia wapiennego można usunąć za pomocą mieszanki wody i octu lub roztworu kwasu cytrynowego.
- Regularne czyszczenie zapobiega matowieniu powierzchni.



- W przypadku uporczywych zabrudzeń można użyć gąbki melaminowej ("magiczna gąbka").
- Uwaga: przed użyciem zapoznaj się z jej instrukcją – gąbka może zarysować powierzchnię stali nierdzewnej.
- Przy długim smażeniu tłuszcze mogą się zwęglić, tworząc trudne do usunięcia osady i wpływając negatywnie na właściwości nieprzywierające naczyń.
- W takiej sytuacji: opróżnij naczynie, wlej ciepłą wodę, zagotuj ją – przypalone resztki powinny dać się usunąć miękką gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie używaj do czyszczenia:
 - środków do czyszczenia piekarników,
 - środków żrących,
 - detergentów zawierających chlor.

Prawidłowe przechowywanie naczyń:

- Przechowywanie naczyń w kontakcie z ostrymi, metalowymi przedmiotami może prowadzić do powstawania rys lub uszkodzeń na ich powierzchni, zwłaszcza na krawędziach.
- Podczas przechowywania naczyń jedno na drugim należy zachować ostrożność – nie wkładaj do wnętrza naczyń pokrywek z cienkimi, ostrymi rantami.
- Zalecamy stosowanie przekładek do patelni, takich jak dedykowane przekładki, które chronią powierzchnię naczyń.

Życzymy przyjemnego gotowania!

Gwarancja i serwis:

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji* na naczynia BK Holland, obejmującej wady materiałowe i produkcyjne, zgodnie z unijną dyrektywą (UE) 2019/771. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu lub dostawy produktu – w zależności od tego, która z dat jest późniejsza – zgodnie z informacją zawartą na dowodzie zakupu lub dostawy. Gwarancja zachowuje ważność tylko wtedy, gdy produkt jest użytkowany w warunkach domowych oraz zgodnie z instrukcją konserwacji i użytkowania.

Do wad nieobjętych gwarancją należą:

- uszkodzenia wynikające z zaniedbania lub niewłaściwego użytkowania,
- uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania w celach komercyjnych (np. w gastronomii),
- naturalne oznaki zużycia, takie jak odbarwienia, zarysowania czy przebarwienia.

*- o ile nie podano inaczej na opakowaniu.

Reklamacja w okresie gwarancyjnym

Jeśli zakupiony produkt okaże się wadliwy w okresie obowiązywania gwarancji, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta e-mail: info@cookware-co.com lub skontaktuj się ze sprzedawcą bądź dystrybutorem. Wraz ze zgłoszeniem należy: przestać opis wady, dołączyć kopię dowodu zakupu, podać dane kontaktowe (adres, numer telefonu, e-mail).

Zastrzegamy sobie prawo do: poproszenia o dodatkowe informacje, np. zdjęcia produktu, zażądania zwrotu produktu w celu jego weryfikacji.

Jeśli wada zostanie uznana za objętą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony bezpłatnie. W przypadku braku dostępności danego modelu zastrzegamy sobie prawo do jego wymiany na odpowiednik.

Niniejsza gwarancja nie narusza praw konsumenta wynikających z przepisów obowiązujących w jego kraju zamieszkania, w tym przepisów dotyczących sprzedaży towarów konsumenckich – które mogą się różnić w zależności od kraju.

Jeśli chcesz otrzymać kopię niniejszych warunków gwarancji drogą mailową, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

Kontakt do producenta:

The Cookware Company B.V.
Klopperman 16
2292 JD Wateringen
Nederland
info@cookware-co.com

Kontakt do dystrybutora w Polsce:

MH Distribution Group Sp. z o.o.
ul. Słowiańska 22
64-100 Leszno, Polska
dystrybucja@mhdg.pl
tel. +48 883 680 001

Dział reklamacji:

reklamacje@mhdg.pl