



BSF

DIE CLEVERE WAHL.

**ANWENDUNGS- UND
PFLEGEANLEITUNG**

CARE AND USE
INSTRUCTIONS



Anwendungs- und Pflegeanleitung

Damit Sie an Ihrem BSF Kochgeschirr lange Freude haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Vor dem ersten Gebrauch



Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch.

Hinweise für den korrekten und energiesparenden Gebrauch

Erhitzen Sie zur Vermeidung eingebrannter Öl- und Wasserspuren nur trockenes Kochgeschirr. Heizen Sie Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und/oder über längere Zeiträume ohne Inhalt auf. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigen. Eine extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel. Durch die besonders guten Wärmeleiteigenschaften von BSF Kochgeschirr gart das Kochgut auch bei mittlerer Hitze: Rechtzeitiges Verringern der Herdeinstellung spart Energie und verhindert eine Überhitzung.

Füllen Sie Ihr Kochgeschirr zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen nur zu 70–80%. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.




Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist, sofern nicht anderweitig auf der Verpackung angegeben, bis 100° C (212° F) backofengeeignet. Glasdeckel sind nicht zur Nutzung im Backofen geeignet.

Hinweise für Induktionsherde


Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und nie unbeaufsichtigt auf der mittleren Stufe. Verzichten Sie auf die Boostfunktion.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde



Achten Sie beim Kochen auf einem Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlägt. Zur Vermeidung von Verbrennungen ist ein Handschutz empfehlenswert.



Reinigung und Pflege

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. BSF Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch.

Unbeschichtetes BSF Kochgeschirr kann bei sehr starker Verschmutzung an Innenseite und Boden mit der rauen Seite des Schwammes gereinigt werden. Speisereste nicht antrocknen lassen, um Flecken oder Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit handelsüblichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Nutzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.



Wichtige Sicherheitshinweise

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauches nicht unbeaufsichtigt und lassen Sie insbesondere Kinder nie alleine in der Nähe des heißen Kochgeschirrs. Vermeiden Sie, dass Griffe über den Rand des Herdes ragen. Die Griffe Ihres Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass sie möglichst wenig Wärme abgeben. Dennoch können sie sich mit der Zeit aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr von der Kochfläche oder aus dem heißen Ofen zu nehmen. Das heiße Kochgeschirr nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

Der Deckel Ihres BSF Kochgeschirrs passt sehr präzise. Vakuumbildung kann zu Festsaugen führen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr wenige Minuten bei niedriger Temperatur, um ihn zu lösen.

BSF Kochgeschirr ist NICHT für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und kann ernsthafte Schäden verursachen.

Gewährleistung

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung und sofern nicht anders angegeben, geben Sie Ihr Kochgeschirr bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken es direkt an die auf der Verpackung angegebene Adresse.

Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung), sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen BSF Kochgeschirr!




**GB**


Care and use instructions

To guarantee long-lasting enjoyment of your BSF cookware, please read through the following care and use instructions carefully.


Before using your cookware

Wash your new cookware in hot water with a mild soap or dish detergent before using for the first time. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft dish towel.

Instructions for correct and energy-saving use





Only heat cookware when it is dry to prevent burnt-on traces of oil and water. Never leave your cookware unattended while heating and never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discoloration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base.



The hob/element should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. The extremely efficient heat distribution properties of BSF cookware means that food is cooked well even at medium heat: Reducing the setting at the right time saves energy and prevents overheating.

Only fill the cookware up to 70–80% to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discoloration and surface pitting.



Unless otherwise specified on the packaging, cookware with plastic handles is suitable for oven temperatures of up to 100°C (212°F). Glass lids are not suitable for use in ovens.

Instructions for induction ovens

The risk of overheating is particularly high with induction ovens. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function. A buzzing or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the hob/element does not match the diameter of the pot base, the hob may not react.

Instructions for gas ovens

When cooking on a gas oven, ensure that the gas flame does not burn around the sides of the cookware base. Using a hand guard is recommended to prevent burns.

Cleaning and care

After use, leave your cookware pan to cool down before washing. BSF products are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe, however, we recommend cleaning by hand with warm water, a little cleaning agent and a soft cloth.

Uncoated BSF cookware can be cleaned on the inside and base with the rough side of a sponge in case of heavy soiling. To prevent marks or discoloration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or rainbow-colored discoloration and layers can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice or vinegar. Do not use the cookware to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.



Important safety information

For safety reasons, never leave your cookware unattended when in use and never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware. Make sure that handles do not hang over the edge of your stove. The handles of your fry pans are designed to disperse heat and "stay-cool" however, they can become hot during cooking. Always use oven mitts or an oven safe cloth when removing cookware from a hot oven. Only place hot cookware on heat-resistant surfaces.

The lid of your BSF cookware fits extremely precisely. Vacuum formation could result in the lid sticking to the product. Should this happen, simply heat up the cookware for a few minutes at a low temperature to release the lid.

BSF cookware is NOT suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

Guarantee

If you have any issues with your cookware within the warranty period, and unless otherwise indicated, please return the cookware to your retailer together with the proof of purchase receipt. You may also return it to the address printed on the cookware packaging.

Damage caused by improper use, such as overheating, discolouration, scratches, dropping on the floor or incorrect cleaning, is excluded from the manufacturer's guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's guarantee.

We hope you enjoy using your new BSF cookware!





BSF

DIE CLEVERE WAHL.

A product by ZWILLING International GmbH
Gruenewalder Strasse 14-22
42657 Solingen · Germany
www.zwilling.com | www.bsf-trends.de

0101225Y1_12-15