



**STAINLESS STEEL COOKWARE  
USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE  
EDELSTAHL-KOCHGESCHIRR  
UTENSILIOS DE ACERO INOXIDABLE  
KOOKGEREI UIT ROESTVRIJ STAAL**

## TIPS TO PROLONG THE LIFE OF YOUR BEKA PRODUCT

### Before first use:

**1.** Remove all paper and labels. If needed, the glue is easily removable by using Acetone or plain vegetable oil. **2.** Wash your new cookware in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

### During use:

**1.** never allow your cookware to boil dry! Dry boiling can cause the base of your cookware to separate or liquefy. If this happens, turn off the heat immediately and do not remove the utensil from the stove top until it has cooled down. **2.** Remember to use low to medium heat! Thanks to the fast and efficient heat conductivity of the materials used to create our Beka cookware, cooking on medium or lower temperature is sufficient and energy saving. High heat may damage or discolor your cookware and continually overheating may cause food to burn. **3.** Be careful when frying with oil. **4.** Place your cooking utensil on a hob, of which the diameter of the heat source is not larger than the diameter of the base of the cookware. For example, cookware with a diameter of 20 cm can best be used on a cooking ring with a diameter smaller than 20 cm. **5.** Always lift cookware from the hob. Never drag or slide it, as this can damage the surface. **6.** For safety reasons, cookware should never be left unattended when cooking.

### After use:

**1.** always let cookware cool off before placing in water. **2.** Although a lot of our cookware is dishwasher safe (check packaging), the outside finish may be dulled by repeated dishwasher care. Hand washing will preserve this shine. Wash in warm, soapy water and towel dry. **3.** Remove burnt-on foods by soaking for a few minutes. If scrubbing is necessary, use a nylon pad with warm, soapy water or a non-abrasive silicate based cleanser. **4.** To maintain your cookware shiny and new, we recommend using a Beka stainless steel cleaner (12000310) from time to time. To remove spots or limestone, use some stainless steel cleaner on the inside of your plain cookware.

### Never:

**1.** Use chlorine cleansers or bleach as they could attack the stainless steel layer. **2.** Use steel wool, sharp objects or scouring powder to remove stubborn bits of food, as these may scratch the surface. **3.** Add salt to cold water or leave very salty food standing in your cookware. **4.** Pour cold liquid into a hot utensil.

### Guarantee

This Beka item is guaranteed for 10 years from the date of purchasing, provided it is used as per the care and use instructions.

### This guarantee does not apply to:

- Damage caused by normal wear and tear, negligence, improper use and/or use for commercial purposes
- Damage caused by heavy impact or dropping the product
- Use for something other than its intended purpose
- Disassembled products

This means the item will be repaired free of charge or replaced if it is found to be defective due to faulty materials and/or manufacture or during household use. In case of replacement, if the defective product is no longer available, BEKA reserves the right to replace the item with a similar product. In the unlikely event that a fault should occur, simply return this pan to the relevant store together with proof of purchase and packaging. Please also be sure to include a return address, description of product defect, phone number, and any other information pertinent to the product's return.

## ASTUCES POUR PRÉSERVER LA DURABILITÉ DE VOTRE PRODUIT BEKA

### Avant la première utilisation :

**1.** Retirez tous les papiers et étiquettes (le cas échéant, les traces de colle seront facilement éliminées avec de l'acétone ou une huile végétale ordinaire). **2.** Nettoyez vos nouveaux ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon sec.

### Utilisation :

**1.** Ne laissez jamais votre ustensile vide sur la cuisinière au-delà du temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson. Dans le cas d'une ébullition à sec, éteignez la source de chaleur et laissez refroidir complètement l'ustensile. **2.** Toujours cuisinez à moyenne température ! Grâce à la conductivité efficace des matériaux utilisés pour la fabrication de nos produits Beka, il est suffisant et économe en énergie de cuisiner à moyenne température. Une trop haute température peut endommager ou décolorer vos ustensiles de cuisine. **3.** Soyez prudent(e) lorsque vous utilisez de l'huile pendant la cuisson. **4.** Votre ustensile de cuisson doit être placé sur une surface de chauffe dont le diamètre ne dépasse pas le fond de celui-ci. Par exemple, utilisez les ustensiles de cuisson de 20 cm de diamètre de préférence sur une plaque dont le diamètre est inférieur à 20 cm. **5.** Enlevez toujours l'ustensile de cuisine du foyer en le soulevant. Ne le faites pas glisser ; vous risqueriez d'endommager la surface. **6.** Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas vos ustensiles de cuisson sans surveillance sur vos plaques de cuisson.

### Après utilisation :

**1.** Laissez toujours vos ustensiles refroidir avant de les plonger dans l'eau. **2.** Un passage au lave vaisselle est possible pour certains de nos produits (voir l'emballage) mais un lavage à la main est recommandé pour préserver la brillance de la finition extérieure. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon sec. **3.** Pour enlever des résidus de nourriture laissez tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante. Utilisez ensuite un chiffon en nylon doux avec de l'eau savonneuse ou un détergent non-abrasif pour nettoyer. **4.** Pour que vos ustensiles conservent l'aspect du neuf, nous vous recommandons d'utiliser de temps à autre un produit nettoyant Beka, crème d'entretien pour l'inox (12000310). Aussi utilisable à l'intérieur de votre ustensile de cuisine sans revêtement pour enlever des tâches et/ou du tartre.

### Eviter absolument:

**1.** Les détergents chlorés ou eau de javel qui pourrait fortement endommager l'ustensile de cuisson. **2.** De la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface. **3.** De mettre du sel dans l'eau froide. Attendez qu'elle soit chaude pour éviter les piqûres occasionnées par le sel. **4.** D'ajouter de l'eau froide dans un ustensile chaud.

### GARANTIE

Les ustensiles de cuisine Beka sont garantis pour une période de 10 ans à compter de la date d'achat moyennant le respect des instructions d'utilisation et d'entretien.

### Cette garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- les défauts provoqués par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale.
- Dommages causés par un impact important ou la chute du produit
- Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu
- Produits démantelés

Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et /ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

## TIPPS FÜR EINE LANGE LEBENSDAUER IHRES PRODUKTES

### Vor der ersten Verwendung:

**1.** Entfernen Sie das Papier und alle Aufkleber. Falls notwendig können Sie noch anhaftenden Klebstoff einfach z.B. mit Nagellackentferner oder einem gewöhnlichen Pflanzenöl entfernen. **2.** Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser, spülen Sie es gut und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

### Verwendung:

**1.** Lassen Sie das Kochgeschirr niemals trocken kochen. Geschieht dies versehentlich, so schalten Sie die Hitzequelle ab. Versuchen Sie nicht das Kochgeschirr vom Herd zu nehmen, solange dies nicht vollständig abgekühlt ist. **2.** Denken Sie immer daran, mit niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Dank der schnellen und effizienten Wärmeleitung der Materialien, woraus Ihr Beka Kochgeschirr hergestellt wurde, reicht es aus mit niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Hohe Temperaturen können Ihr Kochgeschirr beschädigen, und bei dauernder Überhitzung werden die Speisen anbrennen. **3.** Seien Sie beim Braten mit Öl vorsichtig. **4.** Beachten Sie, dass die Wärmequelle nicht über die Abmessungen des Kochgeschirrs ragen sollte. **5.** Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Kochfeld. Ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr niemals, da die Herd-Oberfläche beschädigt werden könnte. **6.** Aus Sicherheitsgründen darf Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt bleiben.

### Nach der Verwendung:

**1.** Lassen Sie das Kochgeschirr immer abkühlen, bevor Sie es in Wasser stellen. **2.** Beka Kochgeschirr ist weitgehend spülmaschinengeeignet (Siehe Verpackung), trotzdem kann die hochglanzpolierte Außenseite nach häufigem Spülmaschinengebrauch an Hochglanz verlieren. Beim Handspülen wird der Hochglanz behalten bleiben. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser, und trocknen Sie es danach mit einem weichen Tuch ab. **3.** Entfernen Sie angebranntes Essen, indem Sie Ihr Kochgeschirr während einiger Minuten einweichen. Falls Scheuern notwendig ist, benutzen Sie immer einen Kunststoffschwamm mit warmem Seifenwasser oder ein schonendes, Silikatbasiertes Pflegemittel. **4.** Damit Ihr Kochgeschirr weiter wie neu glänzt, empfehlen wir von Zeit zu Zeit Beka Edelstahl-Pflege (12000310) zu verwenden. Reinigen Sie bitte auch die Innenseite Ihres Kochtopfes gründlich mit der Edelstahl-Pflege, zwecks Entfernung eventueller Flecken und/oder Kalkablagerung.

### Niemals:

**1.** Chlorhaltige Reinigungs- oder Bleichmittel verwenden, da diese den Edelstahlbelag sehr stark angreifen könnten. **2.** Scharfe Objekte zum Entfernen von Lebensmittelresten verwenden, denn die Oberfläche würde verkratzt werden. **3.** kaltem Wasser Salz hinzuzufügen, oder keine stark gesalzene Nahrungsmittel in Ihrem Kochtopf aufbewahren. **4.** kalte Flüssigkeit in einem warmen Topf gießen.

### GARANTIE

Sie erhalten auf Ihr Beka Kochgeschirr vom Kaufdatum an, eine Garantie bis zu 10 Jahren vorausgesetzt dass Sie das Kochgeschirr entsprechend seinem Verwendungszweck einsetzen und die Pflegeanweisungen befolgen.

### Diese Garantie gilt nicht für:

- Schaden, verursacht durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, Missbrauch und/oder kommerziellen Gebrauch
- Schaden, verursacht durch schwere Einwirkungen oder Herunterfallen des Produkts
- Zweckwidrigen Gebrauch des Produkts
- Demontierte Produkte

Dies bedeutet, das Kochgeschirr wird kostenlos instandgesetzt oder gleichwertig ausgetauscht, wenn bei haushaltüblichem Gebrauch ein Defekt aufgrund von Material- bzw. Herstellungsfehlern auftritt. Wenn das defekte Produkt im Fall eines Umtauschs nicht mehr im Lieferprogramm sein sollte, behält sich BEKA das Recht des Umtauschs gegen ein ähnliches Produkt vor. Sollte doch einmal der eigentlich unwahrscheinlich Fall eines Mangels eintreten, bringen Sie den Artikel mit Ihrer Kaufquittung und Verpackung zu Ihrem Händler zurück. Hinterlassen Sie Ihre Adresse und die Beschreibung des Produktmangels. Der Händler wird sich mit uns in Verbindung setzen.

## CONSEJOS PARA ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE SU PRODUCTO BEKA

### Antes de utilizar su batería de cocina por primera vez:

**1.** Retire cualquier papel y etiqueta. En su caso, el pegamento se elimina fácilmente con acetona o aceite vegetal ordinario. **2.** Limpie su nueva batería de cocina con agua jabonosa, aclárela bien y séquela por completo con un paño suave.

### Utilizar:

**1.** No deje hervir la batería de cocina en vacío. Si se produce esta situación, apague el fuego y no intente retirar la batería de cocina hasta que se haya enfriado por completo. **2.** Cocinar siempre a temperatura media. Gracias a la eficacia de la conductividad de los materiales utilizados para la creación de nuestros productos Beka es eficaz y económico cocinando a media temperatura. Las altas temperaturas pueden dañar o decolorar sus utensilios de cocina. **3.** Tenga cuidado al utilizar aceite para freír. **4.** Utilice una placa de cocina con una fuente de calor cuyo diámetro no sea superior al diámetro del fondo del artículo de cocina. Por ejemplo: Utilice los artículos de cocina de 20 cm sobre una fuente de calor cuyo diámetro no sea superior a 20 cm. **5.** Levante siempre la batería de cocina de la placa. No la deslice, ya que puede dañar la superficie. **6.** Por razones de seguridad, no deje la batería de cocina sin vigilancia durante su uso.

### Después de utilizar

**1.** Deje enfriar siempre la batería de cocina antes de poner la en agua. **2.** Un lavado en el lavavajillas es posible para algunos de nuestros productos (ver embalaje) pero se recomienda el lavado a mano para conservar el brillo del acabado exterior. Lavar cuidadosamente con agua jabonosa enjuagar abundantemente y secar con cuidado con un trapo seco. **3.** Para quitar los residuos de alimentos hay que dejar algunos minutos con agua caliente. Utilizar enseguida un trapo suave con agua jabonosa o un detergente no abrasivo para la limpieza. **4.** Para mantener su batería de cocina como si fuera nueva, resulta recomendable utilizar de vez en cuando el limpiador Beka (por acero inoxidable 12000310). Limpie también el interior de su batería de cocina sin capa antiadherente con un limpiador por acero inoxidable para eventualmente quitar manchas, o sedimento de cal.

### No utilice nunca:

**1.** Limpiadores con cloro o lejía, ya que pueden dañar la capa de acero inoxidable de la batería. **2.** Objetos cortantes para eliminar los restos de comida, ya que pueden dañar la superficie. **3.** Sal en el agua fría. Sólo debe agregar sal cuando el agua esté hirviendo o el alimento esté cocinado. **4.** Agua fría en un recipiente caliente.

### GARANTIA

Su batería de cocina Beka está garantizada durante 10 años a contar desde la fecha de compra con tal que se utilice según las instrucciones del uso y del cuidado.

### Esta garantía no es aplicable a:

- Daños ocasionados por desgaste normal, negligencia, mal uso o uso comercial.
- Daños ocasionados por impactos fuertes o por caída del producto.
- Cualquier otro uso del producto diferente de aquel para el que está destinado.
- Productos desmontados.

La garantía incluye la reparación o sustitución gratuita en caso de avería por materiales y/o fabricación defectuosos, durante el uso doméstico. En caso de sustitución, si no está disponible el producto averiado, BEKA se reserva el derecho de sustituir el artículo por un producto similar. En el caso poco probable de que se produzca una avería, sólo tiene que devolver la cacerola en cuestión

al establecimiento correspondiente junto con la prueba de compra y embalaje. Asimismo, asegúrese de incluir una dirección de devolución, la descripción de la avería del producto, un número de teléfono y cualquier otra información pertinente para la devolución del producto.

## TIPS VOOR EEN LANGE LEVENSDUUR VAN UW BEKA PRODUCT

### Voor het eerste gebruik:

**1.** Verwijder alle papier en klevers. Indien nodig kan de lijm gemakkelijk worden verwijderd met aceton of met gewone plantaardige olie. **2.** Reinig uw nieuw kookartikel met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en droog goed af met een zachte doek.

### Tijdens gebruik:

**1.** Laat uw kookartikel nooit zonder inhoud koken! Indien dit toch voorvalt, schakel dan het vuur uit en neem het kookartikel nooit van het vuur tot het volledig is afgekoeld. **2.** Kook steeds op een laag of gematigd vuur! Dankzij de snelle en efficiënte warmteverdeling van de gebruikte materialen is koken op lage of gematigde temperatuur voldoende en tevens energiebesparend. Hoge temperaturen kunnen immers uw kookgerei beschadigen of verkleuren. Daarnaast kan constante oververhitting van uw kookartikel ervoor zorgen dat het voedsel sneller aanbrandt. **3.** Wees extra voorzichtig wanneer u kookt met olie. **4.** Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de diameter van de warmtebron de diameter van de bodem niet overschrijdt. Bijvoorbeeld: kookartikelen van 20 cm gebruikt u het best op een diameter kleiner dan 20cm. **5.** Til uw kookartikel steeds op wanneer u het van het kookvuur neemt. Sleep of glijd nooit, dit kan het oppervlak van uw kookvuur beschadigen. **6.** Om veiligheidsredenen laat u tijdens het koken uw kookartikel beter nooit zonder toezicht.

### Na gebruik:

**1.** Laat uw kookartikel steeds afkoelen alvorens het in water te plaatsen. **2.** Hoewel veel van onze kookartikelen geschikt zijn voor de vaatwas (zie verpakking), kan de glans aan de buitenzijde verdwijnen na herhaaldelijk gebruik in de vaatwas. Bij handwas blijft de glans wel behouden. Reinig met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en droog goed af met een zachte doek. **3.** Voor het verwijderen van aangebrande voedselresten, laat u best uw kookartikel enkele minuten weken in warm water. Indien u moet schrobben, gebruikt u best een nylon spons in combinatie met warm water of een schoonmaakmiddel dat geen chloor of bleekmiddel bevat. **4.** Om uw kookartikel glanzend nieuw te houden, raden we u aan om af en toe een verzorgend schoonmaakmiddel te gebruiken, bijvoorbeeld Beka inox cleaner (12000310). Gelieve ook de binnenkant van uw kookartikel zonder antikleeflaag grondig met inox cleaner te reinigen, dit om eventuele vlekken en/of kalkaanslag te verwijderen.

### Gelieve nooit:

**1.** Gebruik te maken van schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddel bevatten. Deze kunnen het roestvrij staal aantasten. **2.** Gebruik te maken van schurende of scherpe instrumenten om hardnekkige resten te verwijderen. Deze kunnen krassen veroorzaken in het oppervlak. **3.** Zout toe te voegen aan koud water of gezouten voedsel in uw kookartikel te laten staan. **4.** Koud water toe te voegen aan een heet kookartikel.

### GARANTIE

Dit Beka kookartikel geniet een garantie van 10 jaar vanaf de datum van aankoop behoudens correct gebruik en onderhoud.

### Deze garantie geldt niet voor:

- Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, misbruik en/of commercieel gebruik
- Schade veroorzaakt door zware impact of val van het product
- Aandeel gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is
- Ontmantelde producten

Dit houdt in dat uw artikel kosteloos zal worden hersteld of vervangen indien uw artikel door tekortkomingen van materiaal of productie, niet perfect functioneert tijdens huishoudelijk gebruik. In geval van een vervanging, behoudt BEKA het recht het artikel door een gelijkaardig product te vervangen indien dit niet langer beschikbaar is. Om aanspraak te maken op de garantie bezorgt u het artikel terug in de winkel waar u het product kocht samen met uw aankoopbewijs en verpakking. Vermeld zeker uw adres, de beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en andere relevante informatie betreffende de teruggave van het product.