



care & use instructions

Cookware
by Jan Hoekstra

www.royalvk b.com

Royal VKB is a registered trademark of bv Koninklijke van Kempen & Begeer, the Netherlands.

ENG

Royal VKB Cookware care & use instructions

Thank you for choosing Royal VKB cookware. Please read the care and use instructions carefully, to ensure that you obtain the best results from your pans.

Before Use

Remove all wrappings, tags and labels.

Before first use, wash in warm, soapy water and dry thoroughly.

Wipe the entire inside surface with a small quantity of vegetable oil.

Heat the cookware until the oil smokes and a film becomes apparent.

Allow to cool and wipe with a paper towel in order to remove excess oil.

Periodically repeat this process to build up the ideal cooking surface.

Cooking Tips

For best results, select a hob that is the same size as the diameter of the base. Adjust a gas flame accordingly. Do not allow gas flames to extend up the side of the cookware.

Do not heat the cookware empty; always ensure that the cookware contains enough fluid to cover the base.

Do not fill any of the cookware items more than two thirds full for boiling or one third for frying.

Never allow liquids to boil dry, the extreme temperatures can cause

irreparable damage to your cookware.

For the best results, use a low or medium heat setting and keep the lid on to retain the heat during cooking.

Never leave the items unattended whilst cooking.

To avoid salt damage (small white dots), add salt after food begins to cook or after liquids begin to boil. Pitting does not interfere with the cooking performance, but it can diminish the beauty of the stainless steel.

A high iron content in water or food can cause bluish or 'rainbow' discoloration on the interior of the pan.

This does not interfere with the cooking performance.

All types of utensils can be used inside the cookware; however, it is advisable to use plastic or wooden utensils to minimize damage to the interior of the pans.

Do not twist and lift the lid at the same time.

Cleaning your cookware

Clean cookware thoroughly after use. To assist with cleaning, soak the pans for a few minutes.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads on the exterior of this cookware.

White stains on the inside can be removed with a damp cloth with vinegar or lemon.

Bluish or 'rainbow' discoloration can easily be removed with a non-abrasive stainless steel cleaner.

Always dry thoroughly before storage.

Suitable for dishwasher use. Please follow the care instructions of the

cleaning agent manufacturer. After repeated dishwasher use, dulling of the exterior surface may

occur.

General Safety Instructions/Important Safeguards

This cookware is suitable for all hobs, including induction.

This cookware is oven safe up to 250°C /482 F.

Dispose of all wrappings carefully as they may harm small children.

Never leave the items unattended whilst cooking.

Do not place this cookware under the grill or in the microwave.

During use, the handles may get hot. All handles should be kept clear of adjacent hobs. Do not allow handles to hang over the edge of the hotplates especially when children are around.

Please use oven gloves for handling the cookware whilst cooking on hobs or oven.

Liability in respect of any defect or failure of goods supplied is limited to either repairing, replacement or payment for the repairing of the product. Minor imperfections, surface markings and slight colour variations are normal.

All of the above excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, overheating, use of abrasive or other unapproved cleaners, neglect, accident. This product is solely designed for domestic use only. Normal wear and tear, slight discolorations or damage to the surface caused by overheating is excluded.

FRA

Série culinaire Royal VKB Instructions d'utilisation et d'entretien

Nous vous remercions d'avoir acheté la série culinaire Royal VKB. Lisez attentivement les instructions afin d'obtenir les meilleurs résultats de vos casseroles.

Avant l'utilisation

Retirer tous les emballages, étiquettes et autocollants.

Avant la première utilisation, laver les articles à l'eau chaude et savonneuse. Rincer abondamment et sécher les soigneusement.

Frotter la surface interne avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

Faire chauffer le plat jusqu'à ce que l'huile commence à fumer et qu'une fine couche protectrice se forme.

Laisser refroidir le plat et puis nettoyer l'excès d'huile avec un papier absorbant.

Répéter cette opération régulièrement pour obtenir une surface de cuisson idéale.

Pendant l'utilisation

Pour de meilleurs résultats, choisir une plaque ou un feu de cuisson dont la taille convient à celle du plat de cuisson. S'il s'agit d'une gazinière, régler la taille des flammes en conséquence : elles ne doivent ni dépasser le fond du plat ni atteindre les côtés du plat.

Ne jamais chauffer un plat vide ; veiller à ce que les plats contiennent

suffisamment de liquide pour en couvrir le fond. Ne pas remplir les plats à plus des deux tiers de leur contenance lorsqu'il s'agit de porter leur contenu à ébullition ou à plus d'un tiers pour de la friture.

Ne jamais laisser les liquides s'évaporer ; les températures extrêmes peuvent provoquer des dégâts irréparables aux plats.

Pour des résultats optimaux, faire chauffer à feu doux et utiliser le couvercle afin de retenir la chaleur.

Ne jamais laisser un plat sans surveillance pendant la cuisson.

Afin d'éviter les dégâts créés par le sel (taches blanches), ajouter ce dernier après le début de la cuisson ou une fois le liquide porté à ébullition.

Ces taches n'ont pas d'effet sur l'efficacité du plat, seulement sur la beauté de l'inox.

Une quantité importante de fer dans l'eau ou dans les aliments peut créer une coloration aux reflets bleutés ou arc en ciel à l'intérieur du plat. Ceci n'a pas d'effet sur l'efficacité du plat.

Tous les types d'ustensiles peuvent être utilisés avec cette gamme.

Cependant, il est recommandé d'utiliser les ustensiles en plastique ou en bois afin de minimiser les dégâts à l'intérieur du plat.

Ne pas tourner et lever le couvercle en même temps.

Nettoyage des plats

Toujours laver le plat après son utilisation. Pour faciliter son nettoyage, le laisser tremper quelques minutes.

Ne pas utiliser de tampon à récurer ou d'autres accessoires ou produits abrasifs sur l'extérieur des plats.

Les traces blanches à l'intérieur peuvent être éliminées à l'aide d'une éponge imbibée de vinaigre ou de jus de citron.

Une coloration aux reflets bleutés ou arc en ciel s'élimine à l'aide d'un nettoyant approprié pour l'inox et non abrasif. Toujours sécher soigneusement le plat.

Convient au lavage en lave-vaisselle, sous réserve de consulter les instructions du fabricant de détergent.

A noter qu'un ternissement de la surface extérieure peut apparaître après des lavages répétés en lave-vaisselle.

Instructions générales de sécurité

Cette gamme convient à tous les types de tables de cuisson, y compris l'induction.

Cette gamme peut être utilisée au four jusqu'à 250°C/482 F.

Jeter tous les emballages hors de portée des enfants, pour éviter des accidents.

Ne jamais laisser un plat sans surveillance pendant la cuisson.

Ne jamais mettre un plat de cette gamme dans un four à micro-ondes ou sous un grill.

En cas d'utilisation, les poignées et manches peuvent devenir chauds.

Veiller à éloigner les poignées et manches des plaques chauffantes adjacentes. Ne pas laisser dépasser les manches du bord de la table de cuisson, en particulier

lors de la présence d'enfants et d'animaux.

Utiliser des gants pour prendre un plat lors de son utilisation sur une table à cuisson ou au four.

La garantie de cet article se limite à sa réparation, son remplacement ou la prise en charge des frais de réparation. Sont exclus de la garantie les effets d'usure normale et les décolorations et variation de couleur.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation anormale ou inappropriée, tels qu'un nettoyage inapproprié, la surchauffe, l'usage de nettoyants abrasifs, la négligence ou des accidents. Ce produit est conçu exclusivement à des fins domestiques.

DEU

Pflege- und Gebrauchsanweisung

Vielen Dank dafür, dass Sie sich für ein Produkt aus der Serie ‚cookware‘ von Royal VKB entschieden haben.

Bitte lesen Sie diese Pflege- und Gebrauchsanweisung zu Ihrer eigenen Sicherheit aufmerksam und sorgfältig durch, damit Sie mit diesem Produkt immer die besten Kochergebnisse erzielen.

Vor dem Gebrauch

Entfernen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Anhänger und Aufkleber. Waschen Sie den Kochtopf in einem warmen, milden Spülwasser, dann bitte nachspülen und gründlich abtrocknen. Danach reiben Sie bitte die Innenfläche des Topfes mit einer kleinen Menge Pflanzenöl (max. ein Esslöffel) und einem weichen Tuch ein. Erhitzen Sie den Kochtopf kurz, bis das eingeriebene Öl verdampft und sich als Film niederschlägt. Lassen Sie den Kochtopf abkühlen, um ihn dann mit einem weichen Papiertuch auszuwischen. Wiederholen Sie diesen Vorgang immer von Zeit zu Zeit.

Beim Gebrauch

Benutzen Sie immer die Kochfläche auf Ihrem Herd, die dem Durchmesser des Kochtopfbodens entspricht - bei einem Gasherd stellen Sie bitte die Gasflamme so ein, dass diese innerhalb des Umfangs von dem Kochtopfboden bleibt und nicht an den Seiten hochschlägt.

Erhitzen Sie den Kochtopf niemals ohne Inhalt und stellen Sie ebenfalls sicher, dass beim Erhitzen des Kochtopfs immer genügend Flüssigkeit den Boden bedeckt - lassen Sie den Kochtopf niemals trocken kochen, denn durch die extremen Temperaturen wird Ihr Kochgeschirr irreparabel beschädigt.

Sofern Sie den Kochtopf zum Kochen von Flüssigkeiten (z.B. Wasser) benutzen, füllen Sie ihn nie höher als bis zu 2/3 der Gesamthöhe, beim Braten bis zu 1/3 der Gesamthöhe. Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, wählen Sie eine niedrige bis mittlere Kochtemperatur und halten Sie den Kochtopf mit dem Deckel geschlossen (ist auch energiesparend). Lassen Sie die Töpfe während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, vor allem nicht in Gegenwart von Kindern.

Um weiße Salzflecken oder -löcher zu vermeiden, fügen Sie erst dann Salz hinzu, wenn Ihr Kochinhalt köchelt oder das Wasser kocht. Lochfraß beeinträchtigt nicht die Kochdurchführung, aber es kann den Glanz der Edelstahloberfläche verringern. Auch ein hoher Eisenanteil im Wasser oder in der Nahrung kann der Anlass sein, dass sich im Material eine bläuliche oder regenbogenfarbene Oberflächenverfärbung bildet. Dies beeinträchtigt aber nicht das Kochverhalten. Sie können alle Arten von Küchenhelfern beim Kochen verwenden, wobei es natürlich am zweckmäßigsten ist, nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz einzusetzen, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden. Dies gilt auch für gleichzeitiges Drehen und Anheben des Deckels.

Reinigung

Reinigen Sie das Kochgeschirr sofort gründlich nach dem Gebrauch. Sie erleichtern sich auch die Reinigung, wenn Sie das Kochgeschirr ein paar Minuten im Wasser einweichen lassen.

Verwenden Sie für die Reinigung des Kochgeschirrs keine Putz- und Reinigungsmittel mit Schleif- oder Scheuermittel. Weiße Flecken an der Innenseite können mit einem in Essig oder Zitrone getränkten Schwamm / Tuch wieder entfernt werden. Bläuliche oder regenbogen-farbene Färbungen können leicht mit einem nicht schleifenden / scheuernden Edelstahlreiniger entfernt werden.

Nach dem Spülen und zum Aufbewahren bitte gründlich abtrocknen.

Das Kochgeschirr ist auch für den Gebrauch in der Spülmaschine geeignet. Bitte beachten Sie hierzu die Gebrauchsanweisung des Herstellers.

Nach dem mehrmaligen Gebrauch in einer Spülmaschine können Abstumpfungen / Mattierungen an der Oberfläche auftreten.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet: Ceran, Elektro, Gas und Induktion – backofenfest bis zu 250°C / 482 F.

Es ist aber absolut nicht für den Grill und für die Mikrowelle geeignet!

Da die Deckel- und Handgriffe auch aus Edelstahl gefertigt sind, können diese beim langen Erhitzen des Topfes heiß werden – verwenden Sie bitte Topfhandschuhe.

Vergewissern Sie sich, dass sich die Handgriffe während der Benutzung nicht berühren oder das die Handgriffe nicht über dem Rand des Kochfeldes hinausstehen, vor allem, wenn Kinder in der Nähe sind.

Bei einem berechtigten Garantieanspruch behält sich der Verkäufer vor, die gekaufte Ware entweder reparieren zu lassen oder gegen ein neues Produkt auszutauschen. Geringfügige Unvollkommenheiten, wie z.B. eine eventuelle Oberflächenmarkierung oder geringe Farbunterschiede, sind normal.

Ein Garantieanspruch entsteht nur bei exakter Einhaltung der Pflege- und Gebrauchsanweisung, und bezieht sich nicht auf Beschädigungen, die bei

Missbrauch und Zweckentfremdung, unsachgemäßer Reinigung, Benutzung von nicht genehmigten Putz- und Reinigungs-mitteln, Verletzungen der Sorgfaltspflichten, bei Unfall und bei Überhitzung entstehen. Normale Gebrauchspuren, sowie Verfärbungen und Schäden der Oberfläche, auch in Folge von Überhitzungen, sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie ist nicht auf Dritte übertragbar.

Dieses Produkt ist ausschließlich nur für den häuslichen Gebrauch hergestellt.

Royal VKB

p.o. box 170 2700 AD Zoetermeer The Netherlands
tel.: +31 (0)79 368 05 00 fax: +31 (0)79 368 05 72
info@royalvkb.com www.royalvkb.com

Royal VKB is a registered trademark of bv Koninklijke van Kempen & Begeer, the Netherlands.