

## EN. General user manual for Bo-Camp pots and pans

This manual applies to Bo-Camp cookware made from various materials (aluminium, steel, stainless steel, etc.) and with different coatings (non-stick, ceramic, enamel, etc.).

### 1. First use

- Remove all packaging materials and stickers.
- Clean the pan with warm water and mild detergent; dry thoroughly.
- For non-stick or ceramic coatings: lightly coat the interior with a few drops of oil (optional but recommended).

### 2. Suitable heat sources

Most pans are suitable for:

- Gas
- Electric
- Glass-ceramic
- Induction (only pans with magnetic base)

Note: always check the base of the pan to confirm compatibility.



### 3. Use and safety

#### Heating

- Never heat an empty pan for an extended time.
- Start on medium heat and increase if needed.
- Avoid overheating, especially with non-stick coatings.

#### Cooking

- Use wooden, silicone or plastic utensils with coated pans.
- For stainless steel or steel: heat oil or butter first to reduce sticking.

#### Thermal shock

- Never place a hot pan under cold water.
- Allow the pan to cool before cleaning.

#### Induction pans

- Due to rapid heating, be careful during preheating to avoid overheating.
- Preheating is not recommended for non-stick pans.
- Electromagnetic noise may occur under certain conditions.
- Always place the pan in the center of the induction plate.
- If a coated pan overheats and the non-stick layer breaks down, ventilate the area thoroughly.

### 4. Care and cleaning

#### General

- Allow the pan to cool before washing.
- Clean with warm water, mild detergent and a soft sponge.
- Do not use abrasives, steel wool or aggressive cleaners.

#### Non-stick coating

- Hand washing is recommended.

#### Ceramic coating

- Avoid overheating; ceramic may darken over time at high temperatures.
- Use only mild cleaners.

#### Stainless steel

- Stubborn stains can be removed with stainless steel cleaner or water with vinegar.

#### Dishwasher

- Check whether the pan is dishwasher safe.
- Even if dishwasher safe, hand washing may extend the lifespan.

### 5. Storage

- Place a cloth or pan protector between stacked pans.
- Store pans dry and clean.

### 6. Common issues

- Sticking food in stainless steel: insufficient preheating or not enough fat.
- Stainless steel discoloration: natural phenomenon; remove with stainless steel cleaner.
- Minor scratches on non-stick: normal; avoid sharp utensils.

### 7. Warranty & safety

- Use the pan only as instructed.
- Damage from misuse, metal utensils or overheating is generally not covered.
- Replace pans with heavily damaged coating.

### 8. Contact

For specific questions, warranty requests or product information, contact your retailer or customer service [customerservice@bo-camp.com](mailto:customerservice@bo-camp.com).

## NL. Algemene gebruikshandleiding voor Bo-Camp pannen

Deze handleiding geldt voor Bo-Camp pannen van diverse materialen (o.a. aluminium, staal, roestvrij staal) en voor pannen met verschillende coatings (anti-aanbak, keramisch, geëmailleerd, enz.).

### 1. Eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers.
- Reinig de pan met warm water en mild afwasmiddel; droog goed af.
- Bij pannen met een anti-aanbak- of keramische coating: wrijf de binnenkant licht in met een paar druppels olie om de coating te conditioneren (optioneel, maar aanbevolen).

### 2. Geschikt voor warmtebronnen

De meeste pannen zijn geschikt voor:

- Gas
- Elektrisch
- Glas-keramisch
- Inductie (alleen pannen met magnetische bodem)

Let op: Controleer altijd de bodem van de pan om te zien voor welke warmtebron de pan geschikt is.



### 3. Gebruik en veiligheid

#### Verhitting

- Verhit een lege pan nooit langdurig, dit kan schade of vervorming veroorzaken.
- Begin bij voorkeur op middelhoge temperatuur en verhoog indien nodig.
- Vermijd oververhitting, vooral bij pannen met een anti-aanbakcoating.

#### Koken en bakken

- Gebruik houten, siliconen of kunststof spatels bij gecoate pannen om krassen te voorkomen. Bij RVS en staal: olie of boter eerst verhitten om aanbakken te beperken.

#### Thermische schokken

- Plaats een hete pan nooit direct onder koud water. Dit kan de bodem vervormen of de coating beschadigen.
- Laat de pan eerst afkoelen voordat u gaat reinigen.

#### Inductie pannen

- Door de snelle verwarming van inductiepannen zal er voorzichtig moeten worden omgegaan met het voorverwarmen van de pan, om oververhitting te voorkomen.
- Voorverwarmen wordt afgeraden voor pannen met anti-aanbaklaag.
- Onder bepaalde omstandigheden kunnen de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het keukengerei enige ruis veroorzaken.
- Plaats de pan altijd in het midden van de inductieplaat.
- Als een gecoate pan oververhit is geraakt, waardoor de anti-aanbaklaag is afgebroken, moet de ruimte grondig worden geventileerd.

### 4. Onderhoud en reiniging

#### Algemeen

- Laat de pan afkoelen voor het schoonmaken.
- Reinig met warm water, mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of agressieve reinigers.

#### Anti-aanbak coating

- Handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

#### Keramische coating

- Voorkom oververhitting; keramiek kan na verloop van tijd donkerder worden bij hoge hitte.
- Alleen zachte schoonmaakmiddelen gebruiken.

#### RVS (Roestvrij staal)

- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met RVS-reiniger of een oplossing van water met azijn.

#### Vaatwasser

- Controleer of de pan vaatwasbestendig is.
- Let op: zelfs bij vaatwasserbestendige pannen kan handwas de levensduur van de coating of het materiaal verlengen.

### 5. Opslag

- Stapel pannen met een beschermende doek of panbeschermer om krassen te voorkomen.
- Bewaar pannen droog en schoon.

### 6. Veel voorkomende problemen

- Aanbakken bij RVS: Pan onvoldoende voorverwarmd of te weinig vet gebruikt.

- Verkleuring van RVS: Natuurlijk verschijnsel door hoge temperaturen; verwijder met RVS-reiniger.
- Kleine krasjes op anti-aanbaklaag: Normaal gebruik; vermijd scherp gerei om verdere schade te beperken.

### 7. Garantie & veiligheid

- Gebruik de pan uitsluitend volgens de instructies.
- Schade door verkeerd gebruik, krassen door metalen gereedschap of oververhitting valt doorgaans niet onder garantie.
- Vervang een pan met ernstig beschadigde coating voor veilig gebruik.

### 8. Contact

Voor specifieke vragen, garantieaanvragen of extra productinformatie kunt u contact opnemen met uw winkel van aankoop of met onze klantenservice [customerservice@bo-camp.com](mailto:customerservice@bo-camp.com).

## DE. Allgemeine Gebrauchsanleitung für Bo-Camp Töpfe

Diese Anleitung gilt für Bo-Camp Töpfe aus verschiedenen Materialien (Aluminium, Stahl, Edelstahl usw.) und mit unterschiedlichen Beschichtungen (Antihaft, Keramik, Emaille usw.).

### 1. Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel; gut trocknen.
- Bei Antihaft- oder Keramikbeschichtung: Innenfläche leicht mit ein paar Tropfen Öl einreiben (optional, empfohlen).

### 2. Geeignet für Wärmequellen

Die meisten Töpfe sind geeignet für:

- Gas
- Elektrisch
- Glaskeramik
- Induktion (nur magnetischer Boden)

Hinweis: Prüfen Sie immer den Boden des Topfes auf kompatible Wärmequellen.



### 3. Gebrauch und Sicherheit

#### Erhitzen

- Einen leeren Topf niemals lange erhitzen.
- Beginnen Sie am besten mit mittlerer Hitze.
- Überhitzung vermeiden, besonders bei Antihaftbeschichtung.

#### Kochen & Braten

- Verwenden Sie Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien bei beschichteten Töpfen.
- Bei Edelstahl/Stahl: Öl oder Butter zuerst erhitzen.

#### Thermoschocks

- Heißen Topf nie direkt unter kaltes Wasser halten.
- Topf vorher abkühlen lassen.

#### Induktionstöpfe

- Durch schnelle Erwärmung vorsichtig beim Vorheizen.
- Vorheizen bei Antihaft nicht empfohlen.
- Es können Geräusche durch elektromagnetische Eigenschaften entstehen.
- Topf immer mittig platzieren.
- Bei Überhitzung und beschädigter Beschichtung gut lüften.

### 4. Pflege und Reinigung

#### Allgemein

- Topf vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Warmes Wasser, mildes Spülmittel, weicher Schwamm.
- Keine Scheuermittel oder Stahlwolle.

#### Antihaftbeschichtung

- Handwäsche empfohlen.

#### Keramikbeschichtung

- Überhitzung vermeiden; Keramik kann nachdunkeln.
- Nur milde Reiniger.

#### Edelstahl

- Hartnäckige Flecken mit Edelstahlreiniger oder Wasser-Essig-Lösung entfernen.

#### Geschirrspüler

- Prüfen, ob der topfpülmaschine geeignet ist.
- Handwäsche verlängert die Lebensdauer.

### 5. Lagerung

- Töpfe mit Tuch/Pfannenschutz stapeln.
- Trocken und sauber lagern.

### 6. Häufige Probleme

- Anhaften bei Edelstahl: zu wenig vorgeheizt oder zu wenig Fett.
- Verfärbung bei Edelstahl: natürlich, mit Edelstahlreiniger entfernbar.
- Feine Kratzer Antihaft: normal; scharfes Werkzeug vermeiden.

### 7. Garantie & Sicherheit

- Topf gemäß Anleitung benutzen.
- Schäden durch Fehlgebrauch, Metallbackbesteck oder Überhitzung sind meist ausgeschlossen.
- Bei stark beschädigter Beschichtung Topf ersetzen.

### 8. Kontakt

Bei Fragen, Garantieanträgen oder weiteren Informationen wenden Sie sich an Ihren Händler oder unseren Kundendienst [customerservice@bo-camp.com](mailto:customerservice@bo-camp.com).

## FR. Manuel d'utilisation général pour casseroles Bo-Camp

Ce manuel s'applique aux casseroles Bo-Camp en différents matériaux (aluminium, acier, inox, etc.) et avec divers revêtements (antiadhésif, céramique, émaillé, etc.).

### 1. Première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.
- Nettoyez la casserole à l'eau tiède avec un détergent doux ; séchez soigneusement.
- Pour les casseroles avec revêtement antiadhésif ou céramique : enduisez légèrement l'intérieur d'un peu d'huile (optionnel mais recommandé).

### 2. Compatibilité avec les sources de chaleur

La plupart des casseroles sont compatibles avec :

- Gaz
- Électrique
- Vitrocéramique
- Induction (uniquement casseroles à fond magnétique)

Attention : vérifiez toujours le fond de la casserole.



### 3. Utilisation et sécurité

#### Chauffage

- Ne chauffez jamais une casserole vide trop longtemps.
- Commencez de préférence à feu moyen.
- Évitez la surchauffe, surtout avec revêtement antiadhésif.

#### Cuisson

- Utilisez des ustensiles en bois, silicone ou plastique pour éviter les rayures.
- Pour inox et acier : chauffer d'abord beurre ou huile pour limiter l'adhérence.

#### Chocs thermiques

- Ne placez jamais une casserole chaude sous l'eau froide.
- Laissez la casserole refroidir avant nettoyage.

#### Casseroles induction

- La montée rapide en température exige prudence lors du préchauffage.
- Le préchauffage est déconseillé pour les revêtements antiadhésifs.
- Des bruits liés au champ électromagnétique peuvent apparaître.
- Placez la casserole au centre de la plaque.
- Si un revêtement est endommagé par surchauffe, aérez bien la pièce.

### 4. Entretien et nettoyage

#### Général

- Laissez refroidir avant nettoyage.
- Nettoyez à l'eau tiède, détergent doux et éponge souple.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou laine d'acier.

#### Revêtement antiadhésif

- Lavage à la main recommandé.

#### Revêtement céramique

- Évitez la surchauffe ; le céramique peut foncer avec le temps.
- Utilisez uniquement des nettoyeurs doux.

#### Inox

- Les taches tenaces peuvent être retirées avec un nettoyeur inox ou eau + vinaigre.

#### Lave-vaisselle

- Vérifiez la compatibilité lave-vaisselle.
- Même ainsi, le lavage à la main prolonge la durée de vie.

### 5. Rangement

- Utilisez des protège-casseroles pour éviter les rayures.
- Conservez les casseroles propres et sèches.

### 6. Problèmes courants

- Attaches sur inox : manque de préchauffage ou manque de matière grasse.
- Décoloration inox : phénomène naturel ; utilisez un nettoyeur inox.
- Micro-rayures antiadhésif : usage normal ; éviter outils métalliques.

### 7. Garantie & sécurité

- Utilisez la casserole conformément aux instructions.
- Dommages dus au mauvais usage, rayures ou surchauffe ne sont généralement pas couverts.
- Remplacez une casserole au revêtement fortement endommagé.

### 8. Contact

Pour toute question, demande de garantie ou info supplémentaire, contactez votre revendeur ou notre service client [customerservice@bo-camp.com](mailto:customerservice@bo-camp.com).

## ES. Manual de uso general para sartenes y ollas Bo-Camp

Este manual es válido para sartenes y ollas Bo-Camp fabricadas con diversos materiales (aluminio, acero, acero inoxidable, etc.) y con diferentes recubrimientos (antiadherente, cerámico, esmaltado, etc.).

### 1. Primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas.
- Limpie la olla o sartén con agua tibia y un detergente suave, séquela bien.
- En ollas y sartenes con revestimiento antiadherente o cerámico: frote ligeramente el interior con unas gotas de aceite para acondicionar el recubrimiento (opcional pero recomendado).

### 2. Adecuado para fuentes de calor

La mayoría de las ollas y sartenes son aptas para:

- Gas
- Eléctrico
- Vitrocéramica
- Inducción (solo ollas y sartenes con base magnética)

Nota: compruebe siempre el fondo de la olla o sartén para ver qué fuentes de calor son compatibles.



### 3. Uso y seguridad

#### Calentamiento

- Nunca caliente una olla o sartén vacía durante mucho tiempo, puede causar daños o deformación.
- Comience preferentemente con temperatura media y aumente si es necesario.
- Evite el sobrecalentamiento, especialmente en ollas o sartenes con revestimiento antiadherente.

#### Cocción

- Use espátulas de madera, silicona o plástico con ollas o sartenes recubiertas para evitar arañazos.
- En acero inoxidable y acero: caliente primero aceite o mantequilla para reducir la adherencia.

#### Choque térmico

- No coloque una olla o sartén caliente directamente bajo agua fría, puede deformar el fondo o dañar el revestimiento.
- Deje enfriar la olla o sartén antes de limpiarla.

#### Ollas y sartenes de inducción

- Debido al calentamiento rápido, tenga cuidado al precalentar para evitar sobrecalentamiento.
- El precalentamiento no se recomienda para ollas y sartenes antiadherentes.
- En determinadas circunstancias, las propiedades electromagnéticas pueden causar ruido.
- Coloque siempre la olla o sartén en el centro de la placa de inducción.
- Si una olla o sartén recubierta se sobrecalienta y el revestimiento antiadherente se degrada, ventile bien la habitación.

### 4. Mantenimiento y limpieza

#### General

- Deje que la olla o sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia, detergente suave y una esponja blanda.
- No use estropajos metálicos, abrasivos ni limpiadores agresivos.

#### Revestimiento antiadherente

- Se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil.

#### Revestimiento cerámico

- Evite el sobrecalentamiento; el cerámico puede oscurecerse con el tiempo por altas temperaturas.
- Utilice solo limpiadores suaves.

#### Acero inoxidable

- Las manchas persistentes pueden eliminarse con limpiador de acero inoxidable o una mezcla de agua y vinagre.

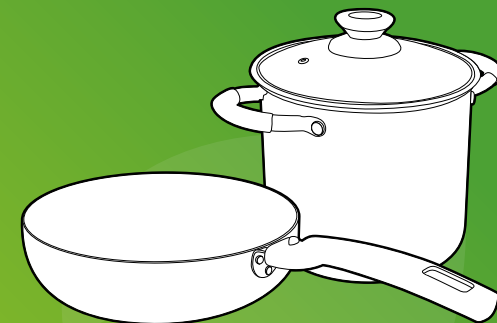
#### Lavavajillas

- Compruebe si la olla o sartén es apta para lavavajillas.
- Nota: incluso si es apta, el lavado a mano puede prolongar la vida útil.

### 5. Almacenamiento

- Coloque un protector o paño entre ollas o sartenes apiladas para evitar arañazos.
- Guarde las ollas y sartenes limpias y secas.

# PANS INSTRUCTIONS



VAHB B.V.

Burgemeester Krollaan 4  
5126 PT Gilze, The Netherlands

**BO-CAMP.COM**

**bo-camp**

### 6. Problemas comunes

- Alimentos pegados en acero inoxidable: olla o sartén no suficientemente precalentada o poco aceite.
- Decoloración de acero inoxidable: fenómeno natural por altas temperaturas; use limpiador de acero inoxidable.
- Pequeños arañazos en antiadherente: uso normal; evite utensilios afilados.

### 7. Garantía y seguridad

- Use la olla o sartén únicamente según las instrucciones.
- Daños por uso incorrecto, arañazos por utensilios metálicos o sobrecalentamiento no suelen estar cubiertos por la garantía.
- Sustituya una olla o sartén con revestimiento muy dañado para un uso seguro.

### 8. Contacto

Para preguntas específicas, solicitudes de garantía o información adicional, contacte con su tienda o con nuestro servicio de atención al cliente [customerservice@bo-camp.com](mailto:customerservice@bo-camp.com).