

18cm

10cm

KOCHSTELLE

USE & CARE

	Please read through these instructions carefully, they will tell you how best to use and care for your new pans. If you have any further questions about using your product, please contact Customer Services at the web address given at the end of these instructions. Your cookware has a body with a non stick interior coating for easy clean convenience and low fat healthy cooking. Your cookware is suitable for use on all conventional cooker types, including induction. Before first use remove all labels, wash with detergent, rinse and dry thoroughly. Stove Top Cooking Your cookware distributes heat evenly so cooking can be done on a low to medium heat. Use pan on a burner of corresponding diameter, this will make the best use of your energy. If using gas, adjust flame so that it does not extend up sides. Continuous high heat may cause discolouration. Do not leave empty pan on a hot burner or allow the pan to boil dry. This will waste energy and impair the pan's performance. In the event of your pan boiling dry do not attempt to move from the hob until it cools down. Pans should not be filled to more than two thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered. Do not leave hot oil unattended, if deep frying fill the pan no more than one third full of oil. Some cookware (especially those with a small diameter base and frypans) may be unstable when placed on a gas hob, particularly if empty. Always take care to position centrally and with the handle in line with the supports. Always use lids when cooking. This will help to preserve nutrients and flavour during cooking and heat can be kept to a minimum, so saving fuel. Remember that not all items have lids – any reference to lids apply only where provided. Remove the lid (where supplied) by lifting away from you. Direct contact with rising steam can be dangerous. Do not allow handles to extend over hot burners. Depending on the type and length of cooking the fittings may get hot. For safety, always use oven gloves. If using a ceramic or halogen hob, always lift pans – never drag. Follow hob manufacturers instructions. When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot oil or other hot liquids. Do not use under a grill or in a microwave. To brown or sear, preheat the pan on medium heat for 2-3 minutes before adding food. This ensures a more consistent temperature during the cooking cycle. Periodically check that fittings are secure. Regularly check and re-tighten screws, being sure not to over tighten.	Non-stick surfaces Please note that not all items in the range have non-stick surfaces, any reference applies to only to those items. For best results, the non-stick cooking surface can be "conditioned" with a little vegetable oil before using. Wipe off excess with kitchen paper. "Periodic conditioning", especially after repeated dishwasher cleaning will help preserve the easy release quality of the non-stick surface. We recommend that you use wooden or heat resistant plastic utensils on your cookware. Heavy use of metal utensils will damage the non-stick surface. Minor scratches will not impair the non-stick performance. Always wash pans after each use. Cleaning of the non-stick surface with a dishcloth after each use will remove food or grease particles which may settle into the non-stick finish. If not removed, they will burn when the pan is reheated, causing stains and reducing the non-stick quality. Utensils Although minor scratches will not impair the performance of the pans, the use of sharp metal kitchen utensils such as forks, knives or whisks is not recommended. Use wooden or heat resistant nylon cooking utensils instead. Lids Always wear an oven glove when holding the knob on the lid whilst straining food. - Due to the risk of touching the metal parts of the lid knob please ensure that you always use a heat resistant glove. Your cookware is fitted with tempered glass lids (please note that not all items have lids). These may mist at the start of cooking, but will clear as the lids become warm. Do not place the lids directly on a hot burner, or place hot lids in cold water as they will lose their break resistance. Cleaning Immediately after use, remove the pan from the heat and let it cool on a trivet or heat resistant surface. Do not pour cold water into a hot pan. Wash pans thoroughly after each use to remove food and grease particles, which would burn when the pan is reheated and cause stains. Burned on food can be removed by soaking in water and boiling. Do not use harsh abrasives or steel wool on the polished surfaces. Do not store pans when damp or wet. To avoid scratching during storage, interleave with kitchen paper. Dishwasher Your cookware is suitable for use in a dishwasher. However, as with all fine cookware, hand washing is recommended. In time the cumulative effects of strong agitation and harsh detergent will affect the appearance	of your pans, possibly causing dulling and discolouration, although the performance will not be affected. Always follow dishwasher manufacturers instructions carefully. Guarantee This guarantee does not cover damage caused by normal wear and tear, accident, misuse, abuse or commercial use. Stains, discolouration or damage from overheating, or discolouration caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee. As part of our continuous development programme, Products reserves the right to change the specifications of products described at any time. This guarantee does not affect your statutory rights. Warning Do not use silicone protectors when cooking. Silicone protectors should only be used for the transport of saucepans or pans. Do not leave silicone protectors exposed to fire! MADE IN CHINA
--	---	--	---

18cm

10cm

KOCHSTELLE

USO & CUIDADO

	Lea atentamente estas instrucciones, le dicen cuál es la mejor manera para usar y cuidar tus nuevas sartenes. Si tiene alguna otra pregunta sobre el uso de su producto, comuníquese con Atención al Cliente en la web dirección dada al final de estas instrucciones. Su batería de cocina tiene un cuerpo con un revestimiento interior antiañadherente para una fácil limpieza conveniente y cocina saludable bajo en grasas. Su batería de cocina es adecuada para usar en todos los tipos de cocinas convencionales. Antes del primer uso, retire todas las etiquetas, lave con detergente, enjuague y seque a fondo. Estufa Top Cooking Sus utensilios de cocina distribuyen el calor de manera uniforme para que la cocción se pueda hacer fuerte medio. Use la sartén en un quemador del diámetro correspondiente, haz el mejor uso de tu energía. Si usa gas, ajuste la flama para que funcione. No se extienda hacia los lados. El calor alto continuo puede causar decoloración. No deje la sartén vacía sobre un quemador caliente ni permita que la sartén hierva hasta secarse. Esta desperdiciará energía y afectará el rendimiento de la sartén. En el caso de su la sartén hirviendo en seco no intente moverse de la placa hasta que se enfríe. Los recipientes no deben llenarse a más de dos tercios de su capacidad. Tan pronto como se alcanza el punto de ebullición, se debe bajar la temperatura. No deje el aceite caliente desatendido, si fíe, llene la sartén no más de un tercio lleno de aceite. Algunos utensilios de cocina (especialmente aquellos con una base de diámetro pequeño y sartenes) puede ser inestable cuando se coloca sobre una placa de gas, especialmente si está vacía. Siempre tenga cuidado de colocarlo en el centro y con el mango alineado con los soportes. Siempre use tapas cuando cocine. Esto ayudará a preservar los nutrientes y el sabor durante la cocción y el calor se pueden mantener al mínimo, por lo que se ahorra combustible. Recuerde que no todos los artículos tienen tapas, solo se aplica cualquier referencia a las tapas donde se proporciona. Retire la tapa (donde se suministra) levantándola lejos de usted. El contacto directo con el aumento del vapor puede ser peligroso. No permita que las manijas se extiendan sobre los quemadores calientes. Dependiendo del tipo y la duración de la cocción, los accesorios pueden calentarse. Por seguridad, use siempre el horno guantes. Si usa una placa de cerámica o halógena, siempre levante las bandejas, nunca anastre. Seguir instrucciones de los fabricantes de placas. Cuando están llenos, algunos recipientes pueden ser muy pesados. Tenga cuidado al mover el sartén si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes. No lo use debajo de una parrilla o en un microondas. Para donar o donar, precaliente la sartén a fuego medio durante 2-3 minutos antes de agregar comida. Esto asegura una temperatura más constante durante el ciclo de cocción. Verifique periódicamente que los accesorios sean seguros. Verifique y vuelva a apretar regularmente tornillos, asegurándose de no apretarlos demasiado.	Superficies antiañadherentes Tenga en cuenta que no todos los artículos en el rango tienen superficies antiañadherentes, cualquier la referencia se aplica solo a esos artículos. Para mejores resultados, la cocción antiañadherente la superficie se puede "condicionar" con un poco de aceite vegetal antes de utilizarlo. Limpie el exceso con papel de cocina. "Acondicionamiento periódico", especialmente después de la limpieza repetida de las lavavajillas ayudará a preservar la facilidad calidad de liberación de la superficie antiañadherente. Le recomendamos que use utensilios de madera o plástico resistente al calor en sus utensilios de cocina. El uso intensivo de utensilios metálicos dañará el antiañadherente, superficie. Los rasguños menores no afectarán el rendimiento antiañadherente. Siempre lave las bandejas después de cada uso. Limpieza de la superficie antiañadherente con el trapo de cocina después de cada uso eliminará las partículas de comida o grasa que pueden instalarse en el acabado antiañadherente. Si no se eliminan, se quemarán cuando la sartén se recaliente, causando manchas y reduciendo la calidad antiañadherente. Utensilios Aunque los rasguños leves no afectarán el rendimiento de los sartenes, el uso de utensilios de cocina de metal afilados como tenedores, cuchillos o batedores no es recomendado. Use utensilios de cocina de madera o nylon resistente al calor. Tapas Siempre use un guante para horno cuando sostenga la perilla de la tapa mientras Cocina la comida. - Debido al riesgo de tocar las partes metálicas de la perilla de la tapa, asegúrese de que siempre uses un guante resistente al calor. Su batería de cocina está equipada con tapas de vidrio templado (tenga en cuenta que no todos los artículos tienen tapas). Estos pueden empujarse al comienzo de la cocción, pero desaparecerán como las tapas se calientan. No coloque las tapas directamente sobre un quemador caliente, o coloque las tapas calientes en agua fría, ya que perderán su resistencia a la rotura. Limpieza Inmediatamente después de su uso, retire la sartén del fuego y deje que se enfríe. Salvamente la superficie resistente al calor. No vierta agua fría en una sartén caliente. Lave los recipientes a fondo después de cada uso para eliminar los alimentos y partículas de grasa, que se quemarán cuando la sartén se recaliente y causen manchas. Los alimentos quemados se pueden eliminar sumergéndolos en agua y hirviéndolos. No haga use abrasivos fuertes o lana de acero en las superficies pulidas. No guarde las cacerolas cuando estén húmedas o mojadas. Para evitar rascares durante el almacenamiento, intercalar con papel de cocina. Lavavajillas Sus utensilios de cocina son aptos para su uso en lavavajillas. Sin embargo, como con todos finos utensilios de cocina, se recomienda lavarse las manos. A tiempo el acumulativo los efectos de una fuerte agitación y un detergente fuerte afectará la apariencia.	de sus sartenes, posiblemente causando opacidad y decoloración, aunque el El rendimiento no se verá afectado siempre siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante de las lavavajillas. Garantía Esta garantía no cubre daños causados por el desgaste normal, accidente, mal uso, abuso o uso comercial. Manchas, decoloración o daños por sobrecalentamiento o decoloración causados por el uso de lavavajillas no están cubiertos por esta garantía. Daños incidentales o consecuentes están expresamente excluidos de esta garantía. Como parte de nuestro programa de desarrollo continuo, Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones de los productos descritos en cualquier momento. Esta garantía no afecta sus derechos legales. Advertencia No usar los protectores de silicona al momento de cocinar; solo deben utilizarse para el transporte de cacerolas o sartenes. No deje los protectores de silicona expuestos al fuego! HECHO EN CHINA
--	---	--	--