




Complete Stackable Cookware



 User Guide

 Gebruiksaanwijzing

 Congratulations with your purchase of the Kelton Complete Stackable Cookware set. With its innovative detachable handle, you can efficiently organize your kitchen space while still having all the cookware you need.

Our removable handle provides ultimate flexibility, allowing you to easily move your cookware from stove to oven to table to fridge with ease.

Our unique, non-stick EverNon coating technology is free from harmful chemicals like PFAS, PFOS and PFOA, ensuring a safe and long-lasting cookware experience.

Important safety instructions

- Read the instructions carefully before use.
- Ensure that the pans are never left unattended on the stove, or used near children.
- Never leave the cookware empty on a hot burner. This could ruin the pan and cause damage to your stove top.
- Be careful with handling hot pans to avoid injury.
- Always remove the Power Grip handle from the pan during cooking.

Before first use

- Remove all packaging and labels, and clean pans in hot, soapy water. Then rinse and dry thoroughly.
- Rub the inside of the pan with a little oil upon first use. Repeat this process from time to time.
- Safe for use on gas, electric, ceramic and induction cook tops.

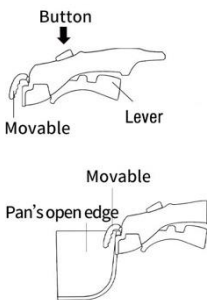
- Ensure the pan always matches or exceeds the size of the cooking surface. When using a gas stove, adjust the flame to prevent it from flaring over the edges of the pan.
- The cookware is temperature-resistant, up to 250 °C. Never overheat the pans.
- Always cook on medium or low heat.
- The Kelton Complete Cookware heats up quickly. Due to its rapid and even heat distribution, cooking at high temperatures is not advised. Best results are achieved with moderate heat settings.
- Preheat the pan for 2 to 3 minutes using a medium heat setting. The food should sizzle when placed in the pan. DO NOT rush the preheating process by using high heat.
- All pans are oven safe up to 250 °C except the large cooking pot. The large cooking pot (with fixed handles), handle and lids cannot be used in the oven.
- Do not allow oil to burn in the pan.
- Use only silicone, plastic or wooden utensils. Never cut food in the pan, using sharp, hard objects.

Clean and care

- Always use a clean pan when you begin cooking. Make sure that all cooking residues are removed before storing the pan.
- Kelton Cookware is dishwasher safe, but to extend the life of the cookware, we recommend hand washing only. Cleaning in a dishwasher may lead to a reduction in the non-stick properties caused by aggressive detergents.
- Always allow the pans to cool before cleaning, as large heat variations can cause permanent deformation. Never immerse a hot pan in cold water.

- For cleaning, use hot water and a non-abrasive sponge or soft nylon brush. Do not use steel wool or scouring pads!
- Do not use harsh or abrasive cleaners to remove grease and food residues from the pan's non-stick coating.
- Should dark deposits form on the coating due to high temperatures, do not remove them with a scouring pad or sharp-edged objects, but rather soak the pan in hot water and remove the deposits carefully and gently with a soft nylon brush or a soft cloth.
- Food residues that are not removed can, with further use, lead to discolorations, which can have a negative effect on the non-stick surface. Therefore, the surface should always be cleaned very carefully.
- Always use a pan protector between cookware when nesting.

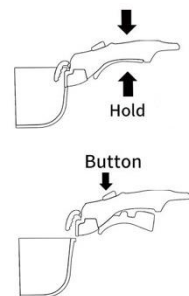
Insta release power grip handle



The Insta Release Power Grip Handle provides excellent grip when attached onto the cookware. Attach the handle to the rim of the cookware, then grip the lever located beneath the handle and squeeze it completely.

To detach, press the oval shaped button on the top side of the handle.

After pressing the button, release the lever on the bottom of the handle. The handle will detach when the lever is fully released.





Important: Always remove the handle from the pans while cooking on the stove and in the oven. The handle or the outer coating may be damaged because of the heat.

Caution: Never press on the unlocking button while handling the pan. Keep the lever closed with your fingers. Wash the handle by hand. When the handle becomes unstable, stop using it at replace it.

Air tight lids

The air tight lids are the perfect way to keep your food fresh when storing left overs in your fridge. The airtight lids are not heat-resistant. Place the airtight lid on the pot once the pot has completely cooled down. The air tight lids are safe to use in the fridge, but not suitable to use in the freezer. We recommend hand washing the lids.

Cooking pot with build in strainer

The strainer can be used to wash and rinse your food the easy way. To use the strainer for cooking, hang the strainer in the pins and place the food in the basket. Keep the food under water while cooking. When you're ready to drain, take the pot by its handles, turn upside down and pour off the cooking water and flip back. For steaming, add water to the bottom of the pot, just below the bottom side of the basket, place the basket on the pins, allow the water on the bottom of the pot to cook and steam your food.




Important: ensure the pot does not boil dry due to water evaporation! Check the water level regularly during steaming and add water if necessary!

Slicing set

The slicing lid is designed to fit securely on the 16, 18 and 20cm pots. Place the blade of your choice to change the thickness or style of cut. Always use the hand guard to protect your fingers from cuts.

The slicing lid is not heat resistant. Only use the lid on a cool pan. It's not suitable to use on a hot pan while cooking.



Gefeliciteerd met uw aankoop van de Kelton Complete stapelbare pannenset. Met de innovatieve afneembare handgreep kunt u veel ruimte besparen in de keuken, terwijl u toch over al het kookgerei beschikt dat u nodig heeft.

Onze afneembare Power Grip handgreep biedt ultieme flexibiliteit, zodat u uw kookgerei gemakkelijk van fornuis naar oven, naar tafel, naar koelkast kunt verplaatsen.

Onze unieke, non-stick EverNon-coatingtechnologie is vrij van schadelijke chemicaliën zoals PFAS, PFOS en PFOA, waardoor een veilige en langdurige kookervaring wordt gegarandeerd.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees voor gebruik de instructies zorgvuldig door.
- Zorg ervoor dat de pannen nooit onbeheerd worden achtergelaten op het fornuis, of in de buurt van kinderen worden gebruikt.
- Laat het kookgerei nooit zonder inhoud op een hete brander staan. Dit kan de pan beschadigen en schade aan de kookplaat veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete pannen om letsel te voorkomen.
- Verwijder altijd de Power Grip handgreep van de pan tijdens het koken.

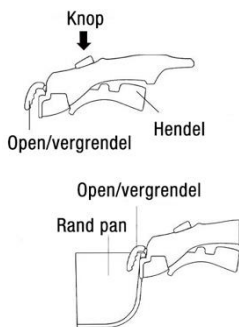
Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingen en labels en reinig de pannen in warm zeepsop. Daarna goed afspoelen en drogen.
- Wrijf bij het eerste gebruik de binnenkant van de pan in met een beetje olie. Herhaal dit proces van tijd tot tijd.
- Veilig voor gebruik op gas-, elektrische, keramische en inductiekookplaten.
- Zorg ervoor dat het formaat van de pan altijd overeenkomt met of groter is dan de grootte van het kookoppervlak. Wanneer u een gasfornuis gebruikt, pas dan de grootte van de vlam aan om te voorkomen dat deze over de randen van de pan uitwaaiert.
- Het kookgerei is hittebestendig, tot 250 °C.
- Oververhit de pannen nooit.
- De Kelton Complete pannen zijn snel op temperatuur. Vanwege de snelle en gelijkmatige warmteverdeling wordt koken op hoge temperaturen afgeraden. De beste resultaten worden bereikt met een gematigde warmte-instelling.
- Warm de pan 2 tot 3 minuten voor op een middelmatige stand. Het voedsel moet sissen wanneer het in de pan wordt geplaatst. Overhaast het voorverwarmingsproces NIET door hoge temperaturen te gebruiken.
- Alle pannen zijn ovenbestendig tot 250 °C, behalve de grote kookpan. De kookpan (met vaste handgrepen), het handvat en de deksels kunnen niet in de oven worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat er geen olie in de pan verbrandt.
- Gebruik alleen siliconen, plastic of houten keukengerei. Snijd nooit voedsel in de pan met scherpe, harde voorwerpen.

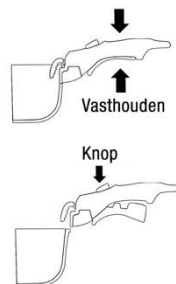
Schoonmaak en onderhoud

- Gebruik altijd een schone pan als u begint met koken. Zorg ervoor dat alle etensresten zijn verwijderd voordat u de pan opbergt.
- Kelton Cookware is vaatwasmachinebestendig, maar om de levensduur van het kookgerei te verlengen raden wij aan om de pannen alleen met de hand af te wassen. Reiniging in de vaatwasser kan leiden tot een vermindering van de anti-aanbakeigenschappen veroorzaakt door agressieve schoonmaakmiddelen.
- Laat de pannen altijd afkoelen voordat u ze schoonmaakt, aangezien grote warmtevariaties blijvende vervorming kunnen veroorzaken. Dompel een hete pan nooit in koud water.
- Gebruik voor het reinigen heet water en een niet-schurende spons of een zachte nylon borstel. Gebruik geen staalwol of schuursponsjes!
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om vet- en voedselresten te verwijderen.
- Mocht er door hoge temperaturen donkere aanslag op de coating ontstaan, verwijder deze dan niet met een schuursponsje of scherpe voorwerpen, maar week de pan in heet water en verwijder de aanslag voorzichtig met een zachte borstel.
- Voedselresten die niet verwijderd worden, kunnen bij volgend gebruik zorgen voor verkleuringen die het antiaanbakoppervlak kunnen aantasten. Daarom is een grondige reiniging van het oppervlak altijd essentieel.
- Gebruik bij het opbergen altijd een panbeschermer tussen de pannen.

Insta release power grip handgreep



De Insta release power grip handgreep zorgt voor een uitstekende grip wanneer deze aan het kookgerei is bevestigd. Plaats de handgreep aan de rand van het kookgerei, neem de hendel onder het handvat en knijp deze volledig in. Om los te maken, druk op de ovale knop boven op de handgreep. Laat vervolgens de hendel onderaan de handgreep los. De handgreep komt vrij wanneer de hendel volledig is losgelaten.



Belangrijk: Verwijder altijd de handgreep van de pannen tijdens het koken op het fornuis of in de oven. Door de hitte kan de handgreep of de buitenste verflaag beschadigd raken.

Let op: druk nooit op de ontgrendelingsknop terwijl u de pan vasthoudt. Houd de hendel met uw vingers gesloten. Was de handgreep met de hand. Indien de handgreep instabiel wordt, stop dan met het gebruik ervan en vervang deze.

Luchtdichte deksels

De luchtdichte deksels zijn de perfecte manier om uw voedsel vers te houden wanneer u restjes in de koelkast bewaart. De luchtdichte deksels zijn niet hittebestendig. Plaats het deksel pas op de pan, zodra de pan volledig is afgekoeld. De luchtdichte deksels zijn veilig te gebruiken in de koelkast, maar niet geschikt voor gebruik in de vriezer. We raden aan de deksels met de hand af te wassen.

Kookpan met ingebouwd vergiet

Met de vergiet kunt u eenvoudig uw voedsel wassen en spoelen. Om de vergiet tijdens het koken te gebruiken, hang het mandje aan de pinnen en plaats het voedsel erin. Zorg ervoor dat het waterniveau voldoende hoog is, zodat het voedsel volledig onder water blijft tijdens het koken. Wanneer u klaar bent om het water af te gieten, neem de pan bij de handvatten, keer hem om, giet het kookvocht af en draai de pan weer rechtop. Bij stomen vul de pan met water tot net onder de onderste rand van het mandje, plaats het mandje op de pinnen, breng het water aan de kook en stoom het voedsel.



Belangrijk: zorg ervoor dat de pan niet droog kookt door waterverdamping! Controleer tijdens het stomen regelmatig het waterpeil en voeg indien nodig water toe!

Snijset

Het snijdeksel is zo ontworpen dat het veilig op de 16, 18 en 20 cm pan past. Plaats het mes van uw keuze om de dikte of snij vorm te veranderen. Gebruik altijd de handbeschermer om uw vingers tegen snijwonden te beschermen.

De deksel met snijfunctie is niet hittebestendig. Gebruik de deksel alleen op een afgekoelde pan. Het is niet geschikt om de deksel te gebruiken op een hete pan tijdens het koken.



Distribution:

Your Products BV
De Langkamp 6
3961 MS Wijk bij Duurstede
The Netherlands

www.keltonkitchenware.com