

Giấy: C150
KT: 130 x 90 mm
Gia công: đóng ghim



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR KALPEN
EDELSTAHL-TÖPFE UND -PFANNEN



II. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Geben Sie eine Mischung aus 1 Zitrone oder 20–30 ml Reissig mit etwa 0,5 Liter Wasser in den Topf oder die Pfanne.
- Kochen Sie die Mischung bei niedriger Hitze etwa 2–5 Minuten, lassen Sie sie anschließend abkühlen und spülen Sie das Kochgeschirr mit klarem Wasser aus.
- Bei Töpfen oder Pfannen mit größerem Fassungsvermögen können Sie die Menge von Wasser und Zitrone/Essig entsprechend anpassen.

III. WÄHREND DER VERWENDUNG

- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht über längere Zeit bei sehr hoher Temperatur, da dies zu Verfärbungen führen oder die Antihafbeschichtung (bei beschichteten Produkten) beeinträchtigen kann.
- Wenn die Speisen fertig gekocht sind, reduzieren Sie die Hitze oder schalten Sie den Herd aus, um Energie zu sparen und das Produkt zu schützen.
- Geben Sie Gewürze nicht erst in bereits abgekühlte Speisen, da sie sich dann schlechter auflösen und sich am Boden absetzen können, was die Reinigung erschwert.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 3 Stunden im Topf oder in der Pfanne auf, insbesondere bei Produkten mit Antihafbeschichtung.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.
- Stellen Sie Topf oder Pfanne zu Beginn nicht sofort auf sehr hohe Hitze, da dies die Qualität und Lebensdauer des Produkts beeinträchtigen kann.

2

INSTRUCTIONS FOR USING
KALPEN STAINLESS STEEL POTS/PANS



II. BEFORE FIRST USE

- Put into the pot/pan a mixture consisting of 1 lemon or 20–30 ml of rice vinegar mixed with about 0.5 liters of water.
- Boil the mixture over low heat for about 2–5 minutes, then let it cool and rinse again with clean water.
- For pots/pans with larger capacity, you may adjust the amount of water and lemon/vinegar accordingly.

III. DURING USE

- Do not use the pot/pan at excessively high temperatures for long periods, as this may cause yellow stains on the surface or affect the non-stick coating (for coated products).
- When the food is cooked, reduce the heat or turn off the stove to save fuel and protect the product.
- Do not add seasoning when the food has cooled down, as the seasoning may not dissolve easily and may settle at the bottom, causing residue and making cleaning more difficult.
- Do not store food in the pot/pan for more than 3 hours, especially for products with a non-stick coating.
- Do not use the pot/pan in a microwave oven.
- Do not place the pot/pan on very high heat immediately when starting to cook, as it may affect the quality and lifespan of the product.
- Do not place the pot/pan in the refrigerator, as thermal expansion and contraction of the material may affect durability and product lifespan.
- Do not use metal cooking utensils or metal scouring pads to avoid scratching the surface of the pot/pan.

6

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI/CHẢO INOX CỦA KALPEN



II. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Quý khách cho vào nồi/chảo hỗn hợp gồm 1 quả chanh hoặc 20–30 ml giấm gạo pha với khoảng 0,5 lít nước.
- Đun sôi hỗn hợp trên ở lửa nhỏ trong khoảng 2–5 phút, sau đó để nguội và rửa lại bằng nước sạch.
- Đối với nồi/chảo có dung tích lớn hơn, Quý khách có thể điều chỉnh lượng nước và chanh/giấm cho phù hợp.

III. TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

- Không sử dụng nồi/chảo ở nhiệt độ quá cao trong thời gian dài, vì có thể làm bề mặt sản phẩm bị ố vàng hoặc ảnh hưởng đến lớp chống dính (đối với sản phẩm có phủ chống dính).
- Khi thực phẩm đã chín, nên giảm nhiệt độ hoặc tắt bếp để tiết kiệm nhiên liệu và bảo vệ sản phẩm.
- Không nên cho gia vị vào khi thức ăn đã nguội, vì gia vị có thể khó hòa tan và lắng xuống đáy, dễ tạo cặn và gây khó khăn khi vệ sinh.
- Không nên bảo quản thực phẩm trong nồi/chảo quá 3 giờ, đặc biệt đối với các sản phẩm có lớp chống dính.
- Không sử dụng nồi/chảo trong lò vi sóng.
- Không nên đặt nồi/chảo lên bếp ở nhiệt độ quá cao ngay khi bắt đầu sử dụng, vì có thể ảnh hưởng đến chất lượng và tuổi thọ của sản phẩm.
- Không nên đặt nồi/chảo trong tủ lạnh vì sự co giãn nhiệt của vật liệu có thể ảnh hưởng đến độ bền và tuổi thọ của sản phẩm.
- Không sử dụng dụng cụ nấu ăn hoặc miếng cọ bằng kim loại để tránh làm trầy xước bề mặt nồi/chảo.

10

MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG
KALPEN EDELSTAHL-TÖPFE UND -PFANNEN

DANKESWORTE VON KALPEN

KALPEN bedankt sich herzlich bei Ihnen für Ihr Vertrauen und dafür, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Unsere Produkte werden nach höchsten Qualitätsstandards entwickelt und hergestellt, um Ihnen Komfort, Sicherheit und Effizienz beim Kochen zu bieten. Um eine sichere und sachgemäße Verwendung zu gewährleisten, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Zwecke auf. Bitte tragen Sie das Kaufdatum sowie die Informationen vom Produktetikett in den Garantieschein ein und bewahren Sie diesen zusammen mit dem Kaufbeleg auf, um Ihre Garantief Ansprüche zu sichern. Wenn Sie weitere Informationen oder Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie bitte:

Hotline / Zalo: 0901 754 147

I. EMPFEHLUNGEN BEI DER AUSWAHL VON EDELSTAHL-TÖPFEN UND -PFANNEN

- Es wird empfohlen, Edelstahl-Töpfe und -Pfannen mit mehrschichtigem Boden (3–5 Schichten) zu wählen, um eine bessere Wärmeleitung und Wärmespeicherung zu gewährleisten.
- Der Topf- bzw. Pfannenkörper sollte eine Materialstärke von mindestens 0,5 mm aufweisen, und die Oberfläche, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, sollte aus Edelstahl 304 bestehen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Die mehrschichtige Bodenkonstruktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, reduziert das Anbrennen von Speisen und spart Energie beim Kochen.

1

- Stellen Sie Topf oder Pfanne nicht in den Kühlschrank, da Temperaturschwankungen die Haltbarkeit und Lebensdauer des Produkts beeinflussen können.
- Verwenden Sie keine Kochutensilien oder Scheuerschwämme aus Metall, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

IV. REINIGUNG DES PRODUKTS

- Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit Spülmittel und warmem Wasser.
- Achten Sie besonders auf eine gründliche Reinigung an Nieten, Schweißstellen und Verbindungsstellen.
- Wenn Speisereste am Boden haften, kochen Sie einige Minuten etwas Wasser im Topf bzw. in der Pfanne, bevor Sie ihn erneut reinigen.
- Bei gelblichen Verfärbungen auf der Oberfläche können Sie ein weiches Tuch mit Zitronensaft oder Essig befeuchten und die Stelle sanft in kreisenden Bewegungen reinigen, bis sie sauber ist.
- Silikonteile sollten nach der Verwendung gereinigt werden, sobald das Produkt abgekühlt ist.

Hinweis:

Gießen Sie kein kaltes Wasser in einen noch heißen Topf oder eine heiße Pfanne, da ein plötzlicher Temperaturwechsel (Temperaturschock) die Haltbarkeit des Produkts beeinträchtigen und die Reinigung erschweren kann.

3

THANK YOU FROM KALPEN

KALPEN sincerely thanks you for your trust and for choosing our products. Our products are designed and manufactured to the highest quality standards to provide convenience, safety, and efficiency during use. To ensure proper and safe use of the product, please read the user instructions carefully before use and keep this document for future reference. Please record the purchase date and the information on the product label on the warranty card, and keep the warranty card together with the purchase invoice to ensure your warranty rights in the future. If you need more information or assistance, please contact:

Hotline / Zalo: 0901 754 147

I. RECOMMENDATIONS WHEN CHOOSING STAINLESS STEEL POTS/PANS

- Customers should choose stainless steel pots/pans with a multi-layer base (3–5 layers) to improve heat conduction and heat retention.
- The body of the pot/pan should have a thickness of 0.5 mm or more, and the surface in contact with food should be made of SUS 304 stainless steel to ensure food safety.
- The multi-layer base structure helps distribute heat evenly, reduces burning, and saves energy during cooking.

5

IV. CLEANING THE PRODUCT

- Wash the inside and outside of the product with dishwashing liquid and warm water.
- Pay special attention to cleaning rivets, weld joints, and connection gaps.
- If food sticks to the bottom of the pot/pan, boil a small amount of water for a few minutes, then wash again for easier cleaning.
- For yellow stains on the surface, use a soft cloth soaked in lemon juice or vinegar and wipe gently in circular motions until clean.
- Parts with silicone components should be cleaned after use and when the product has cooled down.

Note:

Do not pour cold water into the pot/pan while it is still hot, as sudden temperature changes (thermal shock) may reduce the durability of the product and make cleaning more difficult.

7

LỜI CẢM ƠN TỪ KALPEN

KALPEN trân trọng cảm ơn Quý khách đã tin tưởng và lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Sản phẩm được thiết kế và sản xuất với tiêu chuẩn chất lượng cao nhất nhằm mang đến sự tiện nghi, an toàn và hiệu quả trong quá trình sử dụng. Để đảm bảo sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn, Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại tài liệu này để tham khảo khi cần thiết. Quý khách vui lòng ghi lại ngày mua hàng và thông tin trên nhãn sản phẩm vào phiếu bảo hành, đồng thời giữ lại phiếu bảo hành và hóa đơn mua hàng để đảm bảo quyền lợi bảo hành sau này. Nếu cần thêm thông tin hoặc hỗ trợ, xin Quý khách vui lòng liên hệ:

Hotline / Zalo: 0901 754 147

I. KHUYẾN NGHỊ KHI LỰA CHỌN NỒI/CHẢO INOX

- Quý khách nên lựa chọn nồi/chảo inox có đáy nhiều lớp (từ 3–5 lớp) để tăng khả năng truyền và giữ nhiệt.
- Thân nồi/chảo nên có độ dày từ 0,5 mm trở lên và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được làm từ inox 304 nhằm đảm bảo an toàn khi chế biến thực phẩm.
- Cấu tạo đáy nhiều lớp giúp phân bố nhiệt đều, hạn chế cháy và tiết kiệm năng lượng trong quá trình nấu nướng.

9

IV. VỆ SINH SẢN PHẨM

- Rửa sạch bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng nước rửa chén và nước ấm.
- Chú ý vệ sinh kỹ các vị trí dính tán, mối hàn và các khe nối.
- Nếu thức ăn bám dưới đáy nồi/chảo, hãy đun sôi một ít nước trong vài phút, sau đó rửa lại để dễ dàng làm sạch.
- Đối với vết ố vàng trên bề mặt, dùng khăn mềm thấm nước chanh hoặc giấm, lau nhẹ theo vòng tròn cho đến khi sạch.
- Các bộ phận có silicone cần được vệ sinh sau khi sử dụng và khi sản phẩm đã nguội.

Chú ý:

Không đổ nước lạnh vào nồi/chảo khi sản phẩm còn nóng, vì sự thay đổi nhiệt độ đột ngột (sốc nhiệt) có thể làm giảm độ bền của sản phẩm và gây khó khăn trong việc vệ sinh.

11