

W385R



106001

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Németország

tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Szervizvonal: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Verzió: 1.0
Készült: **2025-01-29**

Eredeti kezelési útmutató

Műszaki adatok

Megnevezés:	Wok serpenyőt W385R
Cikkszám:	106001
Anyag:	CNS 18/10
Úrtartalom (l):	6
A serpenyő magassága fedél nélkül mm-ben:	100
A serpenyő átmérője mm-ben:	385
Méretek (sz x m x h) mm-ben:	386 x 643 x 115
Súly kg-ban:	1,7

A műszaki adatok módosításának jogát fenntartjuk!

A következő Bartscher készülékekhez passzol:

- indukciós asztali wokok: 105840, 105872
- gázos asztali wokok: 1052303, 1052103, 1053103

HU

Változat / tulajdonságok

- Fogantyú tulajdonságai: hőálló
- Tartókonzolla: nem
- Alja: kerek
- Indukcióra alkalmas: igen

Rendeltetésszerű használat

A wok serpenyő élelmiszerek sütésére, párolására és rántására alkalmas indukciós wokon, asztali gáz wok főzőlapon és wok hosszabbítón.

Kezelési útmutató

- Csomagolja ki a wok serpenyőt, távolítsa el és a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot.
- Mielőtt először használná a wok serpenyőt, alaposan mossa el forró vízzel és enyhe mosogatószerrel. Használjon puha törlőkendőt, vagy szivacsot. Ez eltávolítja a gyártásból és a csomagolásból származó maradékokat.
- A wok serpenyőt többször öblítse le tiszta vízzel, végül alaposan szárítsa meg.
- Használat előtt mindig ügyeljen arra, hogy a wok tiszta és száraz legyen, különben a magas hőmérséklet hatására a külső felület elszíneződhet.

- Soha ne hagyjon üres wokot forró égőn vagy fűtőfelületen.
- Főzéskor mindig a lehető legalacsonyabb hőmérsékletet próbálja meg használni, ami minimalizálja a wok elszíneződését.
- Kerülje az ütdődéseket és a hirtelen erős hőmérsékletváltozásokat. Ne hűtse le hirtelen a wokot.
- Főzés közben ne használjon fémeszközöket vagy éles tárgyakat, amelyek károsíthatják a felületet. Javasoljuk, hogy hőálló műanyagból vagy fából készült serpenyőlapátokat vagy kanalakat használjon.

Tisztítás

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószeresek és eszközök károsíthatják a wok serpenyő felületét.

Soha ne használjon agresszív tisztítószereseket, például súrolóport, oldószereseket, fehérítőt, klórt vagy maró hatású szereket tartalmazó tisztítószereseket.

Ne használjon éles vagy fémtárgyakat (kést, villát stb.), súroló kendőket vagy durva felületű szivacsokat.

HU

1. Minden használat után a wokot műanyag mosogatókefével, puha ronggyal vagy szivaccsal kell megtisztítani. Ha szükséges, használjon enyhe mosogatószeret.
2. Erősebb szennyeződés esetén áztassa be a wok serpenyőt egy időre, majd tisztítsa meg a fent leírtak szerint.
3. Öblítse ki alaposan a wok serpenyőt tiszta vízzel.
4. Szárítsa meg a wokot puha, szőszmentes ronggyal.
5. A wok elszíneződésének eltávolítására ecet vagy folyékony citromsav használható. Tisztítás után áztasson egy puha rongyot ecetbe vagy citromsavba, és törölje át vele a wok belsejét és külsejét. A wok ugyanúgy ragyogni fog, mint használat előtt.