

W385R



106001

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

tel. +49 5258 971-0
faks: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: **2025-01-29**

Oryginalna instrukcja obsługi

Dane techniczne

Nazwa:	Wok patelnia W385R
Numer art.:	106001
Materiał:	CrNiSi 18/10
Pojemność w l:	6
Wysokość patelni bez pokrywy w mm:	100
Średnica patelni w mm:	385
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	386 x 643 x 115
Ciężar w kg:	1,7

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Pasuje do następujących urządzeń Bartscher:

- stołowe woki indukcyjne: 105840, 105872
- stołowe kuchenki gazowe wok: 1052303, 1052103, 1053103

Wersja / właściwości

- Właściwości uchwytów: żaroodporne
- Z przeciwuchwytem: nie
- Dno: okrągłe
- Odpowiednie do indukcji: tak

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Patelnia wok jest przeznaczona do smażenia, duszenia, smażenia w głębokim tłuszczu potraw na odpowiednich wokach indukcyjnych, stołowych kuchenkach gazowych wok oraz nadstawkach wok.

Instrukcja obsługi

- Rozpakować patelnię wok, usunąć i zutylizować zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska materiał opakowaniowy.
- Przed pierwszym użyciem patelnię wok dokładnie umyć gorącą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Użyć miękkiej ściereczki lub gąbki. W ten sposób zostaną usunięte pozostałości po produkcji i opakowaniu.
- Kilkakrotnie opłukać patelnię wok czystą wodą i na zakończenie dokładnie osuszyć.

- Przed użyciem należy zawsze zwrócić uwagę, aby wok był czysty i suchy, w przeciwnym razie w wyniku wysokich temperatur powierzchnia zewnętrzna może ulec przebarwieniu.
- Nigdy nie zostawiać pustego woka na gorącym palniku ani na powierzchni grzewczej.
- Podczas gotowania należy się starać używać zawsze możliwie najniższych temperatur, co będzie minimalizować przebarwienia woka.
- Unikać uderzeń i nagłych silnych zmian temperatury. Nie schładzać nagle woka.
- Podczas gotowania nie używać żadnych metalowych przyborów kuchennych ani ostrych przedmiotów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię. Zalecamy używanie łopatek do patelni lub łyżek z termoodpornego tworzywa sztucznego lub drewna.

Czyszczenie

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące i narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię patelni wok.

Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, takich jak np. proszek do szorowania, środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki, wybielacze, chlor lub środki żrące.

Nie używać żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.), żadnych ścierek do szorowania ani gąbek o szorstkiej powierzchni.

1. Po każdym użyciu wok należy wyczyścić za pomocą szczotki z tworzywa sztucznego do mycia naczyń, miękkiej ściereczki lub gąbki. W razie potrzeby użyć łagodnego płynu do mycia naczyń.
2. W przypadku silniejszych zabrudzeń namoczyć przez chwilę patelnię wok, a następnie wyczyścić ją zgodnie z opisem powyżej.
3. Patelnię wok należy dokładnie wypłukać czystą wodą.
4. Osuszyć wok za pomocą miękkiej niestrzępającej się ściereczki.
5. Aby usunąć przebarwienia z woka, można użyć octu lub płynnego kwasu cytrynowego. Po wyczyszczeniu nasączyć w tym celu miękką szmatkę octem lub kwasem cytrynowym i przetrzeć nią wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię woka. Wok będzie błyszczał jak przed użyciem.