

W385F



106002

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de elaboração: **2025-01-29**

Manual de instruções original

Dados técnicos

Nome:	Frigideira wok W385F
Art n.º:	106002
Material:	CNS 18/10
Capacidade em l:	5,75
Altura da frigideira sem tampa em mm:	90
Diâmetro da frigideira em mm:	385
Diâmetro de base em mm:	145
Dimensões (L x P x A) em mm:	387 x 646 x 130
Peso em kg:	1,6

Reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas!

Compatível com os seguintes dispositivos Bartscher:

– Fogões elétricos e de indução:

105820	105936S	105995	105843	105837	105994
105848	105917	105922	105843S	A105942	

PT

Versão / propriedades

- Propriedades das pegas: resistentes ao calor
- Pega auxiliar: não
- Base: plana
- Adequada para indução: sim

Uso pretendido

A frigideira wok foi concebida para fritar, refogar e fritar alimentos em fogões elétricos e de indução adequados.

Instrução de operação

- Desembale a frigideira wok, remova e descarte o material de embalagem de acordo com as regulamentações ambientais.
- Antes do primeiro uso, lave bem a frigideira wok com água quente e um detergente suave para louças. Use um pano macio ou uma esponja. Esta ação permite eliminar os resíduos da produção e da embalagem.
- Enxague várias vezes a wok com água limpa e, por fim, seque bem.

- Antes de usar, sempre verifique se a wok está limpa e seca, caso contrário, devido às altas temperaturas, a superfície externa pode ficar descolorida.
- Nunca deixe a wok vazia sobre um queimador quente ou superfície de cozedura.
- Durante o preparo, procure usar as temperaturas mais baixas possíveis para minimizar a descoloração da wok.
- Evite impactos e mudanças bruscas de temperatura. Não arrefeça o wok repentinamente.
- Durante o uso, não utilize utensílios de cozinha metálicos ou objetos pontiagudos que possam danificar a superfície. Recomendamos o uso de espátulas ou colheres de plástico resistente ao calor ou de madeira.

Limpeza

ATENÇÃO!

Produtos e utensílios de limpeza inadequados podem danificar a superfície da frigideira wok.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como pós abrasivos, produtos que contenham solventes, lixívia, cloro ou agentes corrosivos.

Não use objetos afiados ou metálicos (faca, garfo, etc.), nem panos de esfregar ou esponjas de superfície áspera.

PT

1. Após cada utilização, a wok deve ser limpa com uma escova de plástico para lavar loiça, um pano macio ou uma esponja. Se necessário, utilize um detergente suave para loiça.
2. Para sujidade mais intensa, deixe a wok de molho por alguns minutos e depois limpe-a conforme descrito acima.
3. Enxague bem a frigideira wok com água limpa.
4. Seque a wok com um pano macio que não solte fiapos.
5. Para remover descolorações da wok, pode utilizar vinagre ou ácido cítrico líquido. Após a limpeza, embeba um pano macio em vinagre ou ácido cítrico e passe-o na superfície interna e externa da wok. A wok ficará brilhante como nova.