

W385F



106002

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Linea verde assistenza clienti: +49 5258
971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: **2025-01-29**

Istruzioni per l'uso originali

Dati tecnici

Nome:	Padella wok W385F
Cod. art.:	106002
Materiale:	CNS 18/10
Contenuto in l:	5,75
Altezza della padella senza coperchio in mm:	90
Diametro padella in mm:	385
Diametro della base in mm:	145
Dimensioni (L x P x H) in mm:	387 x 646 x 130
Peso in kg:	1,6

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Compatibile con i seguenti apparecchi Bartscher:

– Piani cottura a induzione ed elettrici:

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

IT

Versione / caratteristiche

- Caratteristiche del manico: resistente al calore
- Con contromanico: no
- Versione fondo: piatta
- Adatta per induzione: sì

Uso conforme alla destinazione

La padella wok è ideale per arrostitire, stufare, friggere a immersione le pietanze su adeguati piani cottura a induzione ed elettrici.

Istruzioni per l'uso

- Togliere l'imballo dalla padella wok e smaltirlo conformemente alle norme sulla tutela ambientale.
- Prima del primo uso lavare accuratamente la padella wok con acqua calda e un detersivo per piatti. Usare un panno morbido o una spugna. In questo modo vengono rimossi i residui della produzione e dell'imballaggio.

- Sciacquare più volte la padella wok con acqua pulita e infine, asciugare con cura.
- Prima dell'uso assicurarsi che il wok sia pulito e asciutto, altrimenti la sua superficie esterna potrebbe scolorirsi a causa di temperature elevate.
- Mai lasciare il wok vuoto su un fornello o sul piano cottura caldi.
- Quando si cucina cercare di impostare la temperatura più bassa in modo da ridurre il rischio di scolorimento del wok.
- Evitare urti e cambiamenti bruschi della temperatura. Non raffreddare il wok in modo improvviso.
- Quando si cucina non utilizzare utensili da cucina in metallo o oggetti appuntiti che potrebbero danneggiare la superficie. Si consiglia di utilizzare spatole per padella o cucchiaini in plastica resistente al calore o in legno.

Pulizia

ATTENZIONE!

I detersivi e gli utensili non idonei potrebbero danneggiare la superficie della padella wok.

Mai utilizzare detersivi aggressivi come per esempio polvere abrasiva o quelli contenenti solventi, candeggina, cloro o sostanze corrosive.

Non utilizzare oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta ecc.), né panni abrasivi o spugne con la superficie ruvida.

1. Dopo ogni utilizzo pulire il wok con una spazzola in plastica per piatti, un panno morbido o una spugna. Se necessario, utilizzare un detersivo per piatti.
2. In caso di sporco ostinato, lasciare la padella wok in ammollo per un po', quindi pulirla seguendo le indicazioni riportate sopra.
3. Sciacquare accuratamente la padella wok con acqua pulita.
4. Asciugare il wok con un panno morbido che non lascia pelucchi.
5. Per rimuovere gli scolorimenti dal wok, può essere utile l'aceto o l'acido citrico liquido. Al termine del lavaggio inumidire un panno morbido di aceto o di acido citrico e passarlo sopra la superficie interna ed esterna del wok. Il wok sarà lucido come prima dell'uso.