

Patelnia wok Wok-Pfanne Wok pan

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie.

Instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalcast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Szorstkim zmywakiem, używając gorącej wody z płynem do mycia naczyń, wyszoruj wok.
- Tak umyty wok pozostaw do wyschnięcia – możesz też postawić naczynie na małym palniku kuchenki.
- Po wysuszeniu naczynia, natrzyj jego wnętrze małą ilością oleju jadalnego – rozprowadź ją za pomocą papierowego ręcznika.
- Teraz postaw wok na dużym ogniu i czekaj, aż dno stanie się czarne. Następnie trzymając za uchwyt wypalaj etapami boki naczynia. W czasie wypalania możesz wok raz jeszcze nasmarować olejem.
- Wypalanie trwa do momentu pokrycia się naczynia błyszczącą czarna warstwą.
- Zachowaj ostrożność podczas wypalania – zamknij drzwi do kuchni, włącz wentylator lub otwórz okno – podczas wypalania wydziela się duża ilość dymu.

2. PO KAŻDYM UŻYCIU WOKA – KONSERWUJ NACZYNIĘ

Wok będzie Ci długo służył, jeśli będziesz o niego prawidłowo dbać. By wok zachować czystości musisz zaopatrzyć się w bambusową szczotkę przeznaczoną specjalnie do mycia tego naczynia. Bambusowa szczotkę możesz ewentualnie zastąpić szczotką ryżową lub szorstkim zmywakiem. Wok myj zawsze tylko wodą – nie używaj detergentów. Suchy wok natrzyj cienką warstwą oleju i postaw na ogniu, by zakonserwować czarną powłokę.

Jeśli zauważysz nadmiar oleju – usuń go ręcznikiem papierowym. W ten sposób nie tylko zabezpieczysz powierzchnię woka przed rdzą – dzięki tym zabiegom naczynie będzie gotowe do użycia następnym razem.

PL
1

DE
2

EN
3

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Um Ihnen die besten technischen Lösungen für Ihre Geräte bieten zu können, entwickeln wir sie technologisch ständig weiter.

HINWEIS: Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, der für das Personal zugänglich ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Parameter des Geräts zu ändern. Die Vervielfältigung dieses Handbuchs ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

1. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Schrubben Sie den Wok mit einem Scheuerschwamm und heißem Wasser und Spülmittel.
- Lassen Sie den gereinigten Wok trocknen oder stellen Sie ihn auf eine schwache Flamme.
- Sobald die Schale trocken ist, reiben Sie die Innenseite mit einer kleinen Menge Speiseöl ein - verteilen Sie es mit einem Papiertuch.
- Nun den Wok auf hohe Hitze stellen und warten, bis der Boden schwarz wird. Halten Sie dann den Griff fest und brennen Sie die Seiten der Pfanne nach und nach an. Während des Brennvorgangs können Sie den Wok noch einmal mit Öl einfetten.
- Der Brennvorgang wird fortgesetzt, bis die Pfanne mit einer glänzenden schwarzen Schicht überzogen ist.
- Seien Sie während des Brennvorgangs vorsichtig - schließen Sie die Küchentür, schalten Sie den Ventilator ein oder öffnen Sie das Fenster - während des Brennvorgangs wird viel Rauch freigesetzt.

2. PFLEGEN SIE DEN WOK NACH JEDEM GEBRAUCH

Ein Wok hält sehr lange, wenn man ihn richtig pflegt. Um Ihren Wok sauber zu halten, sollten Sie sich eine Bambusbürste besorgen, die speziell für die Reinigung dieser Art von Kochgeschirr entwickelt wurde. Alternativ können Sie die Bambusbürste auch durch eine Reibbürste oder einen groben Scheuerlappen ersetzen. Waschen Sie den Wok immer nur mit Wasser - verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Wenn der Wok trocken ist, reiben Sie ihn mit einer dünnen Schicht Öl ein und stellen ihn auf das Feuer, damit die schwarze Beschichtung erhalten bleibt.

Wenn Sie überschüssiges Öl feststellen, entfernen Sie es mit einem Papiertuch. Das schützt nicht nur die Oberfläche des Woks vor Rost, sondern macht ihn auch für den nächsten Einsatz bereit.

Thank you for purchasing our product. Please read this manual carefully before using it for the first time.

In order to provide you with the best technical solutions for your devices, we are constantly developing them technologically.

NOTE: Keep this manual in a safe place that is accessible to personnel. The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the devices. Copying of this manual without permission of the manufacturer is prohibited.

1. BEFORE FIRST USE

- Scrub the wok with a scouring pad and hot water and dishwashing liquid.
- Leave the cleaned wok to dry or place it on a low burner.
- After drying the dish, rub the inside with a small amount of edible oil - spread it with a paper towel.
- Now place the wok on high heat and wait until the bottom turns black. Then, holding the handle, scorch the sides of the pan in stages. During the firing process, you can grease the wok once more with oil.
- The wok will continue to burn until it is covered with a glossy black layer.
- Take care during the firing - close the kitchen door, turn on the fan, or open a window - a lot of smoke will be released during the firing.

2. AFTER EACH USE OF THE WOK - MAINTAIN THE DISH

A wok will serve you for a long time if you take good care of it. In order to keep your wok clean, you need to get a bamboo brush specifically designed for cleaning this dish. You can possibly replace the bamboo brush with a rice brush or a rough scourer. Always wash the wok with water only - do not use detergents. When the wok is dry, apply a thin layer of oil and place it on the fire to preserve the black coating.

If you notice excess oil, remove it with a paper towel. Not only will this protect the surface of the wok from rusting, it will also make the cookware ready for the next use.



Stalgast Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •

**Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de**

• EN •

**Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu**

• FR • ES •

**Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu**