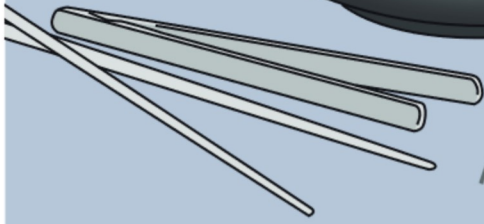
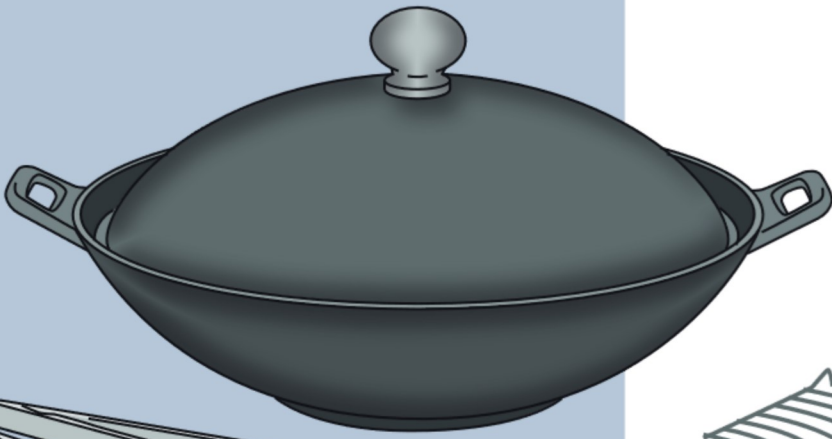


kela

Feel at home.



77943, 77747

Asia/Mini

Wok

Gusseisen

Cast iron - Fonte de fer

dowego) lub oleju roślinnego utwardzonego.

W trakcie używania wok bardzo silnie nagrzewa się. Dlatego też używać zawsze ściereczki lub rękawic. Po zdjęciu gorącego woka z kuchenki stawiać go zawsze na mocnej, bezpiecznej podstawie.

Nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu urządzenia.

Wskazówki użytkowania

Nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu urządzenia.

Materiał

Żaroodporna ceramika ma powłokę z wysokiej jakości glazury.

Nigdy nie drapać jej ani nie ciąć ostrymi przedmiotami.

Duże wahania temperatury powodują mikropęknięcia w glazurze, które w żaden sposób nie pogarszają funkcjonowania ani nie zmniejszają jakości produktu.

Materiały

Wok z żeliwa jest bardzo mocny i magazynuje ciepło przez długi czas. Dlatego też dobrze nadaje się do dłuższego duszenia.

Natychmiast po użyciu wok dokładnie oczyścić - najlepiej bez płynu do mycia naczyń - osuszyć i nasmarować odrobiną oleju, jeśli nie jest stale używany.

Życzymy Państwu wiele przyjemności z duszenia w woku. Smacznego!

CZ

Pokyny k péči a bezpečnostní pokyny pro Vaši pánev wok kela

Milý gurmáne, nejen v Asii, nýbrž také v Evropě se pánev wok etablovala jako důležité kuchařské nádoby. Ve woku můžete vařit velmi rychle, protože jej lze nezávisle na materiálu velmi silně rozpálit. Další výhoda pánve wok spočívá v tom, že je k vaření potřeba jen velmi málo tuku.

Bezpečnostní pokyny

K vaření na pánvi wok prosím použijte výlučně čistý rostlinný olej, který lze zahřát na vysokou teplotu (např. sojový nebo arašídový olej) nebo ztužený rostlinný tuk. Wok se při použití velmi zahřívá. Proto vždy používejte kuchyňskou podložku nebo kuchyňské chňapky. Když pánev wok sundáváte ze sporáku, odstavujte ji vždy na pevnou, bezpečnou podložku.

Nikdy nenechávejte v blízkosti přístroje děti bez dozoru.

Pokyny pro používání

Při vaření dbejte na správné pořadí. Začínáte masem nebo hrubou vláknitou zeleninou. Přesuňte hotový pokrm na okraj nebo jej odložte na odkapávací mřížku. Poté můžete vařit další přísady. Pánev wok lze používat pro řadu metod vaření. Paření (vynikající s bambusovým pařátkem kela),

dušení, fritování (pečení) se vyrovná technikám vaření v běžných hrncích a pánvích.

Typické pro vaření ve woku je promíchávání pánve. Zelenina, maso nebo ryba nakrájená na rovnoměrné jemné kousky se vaří za stálého míchání. Vařený pokrm je po velmi krátkou dobu v kontaktu s horkým dnem pánve, poté se na stěnách opět ochlazuje a nemůže se tak připálit. Póry se rychle uzavřou, takže během krátké doby vaření zůstane zachována šťáva a důležité živiny.

Všechny naše woky jsou vhodné pro plynové i elektrické sporáky i pro keramické varné desky. Nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní. Ideální pro vaření ve woku jsou obraběčky a vařečky ze dřeva nebo z plastu.

Materiál

Pánev wok z litiny je velmi robustní a akumuluje teplotu na dlouhou dobu. Je proto velmi vhodná pro delší vaření. Okamžitě po použití ji vyčistěte (nejlépe bez mycího prostředku), vysušte a namažte trochou oleje, pokud ji nepoužíváte stále.

Přejeme vám mnoho radosti při vaření na pánvi wok. Dobrou chuť!

9000115- 2024-02
Keck & Lang GmbH
Nording 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de