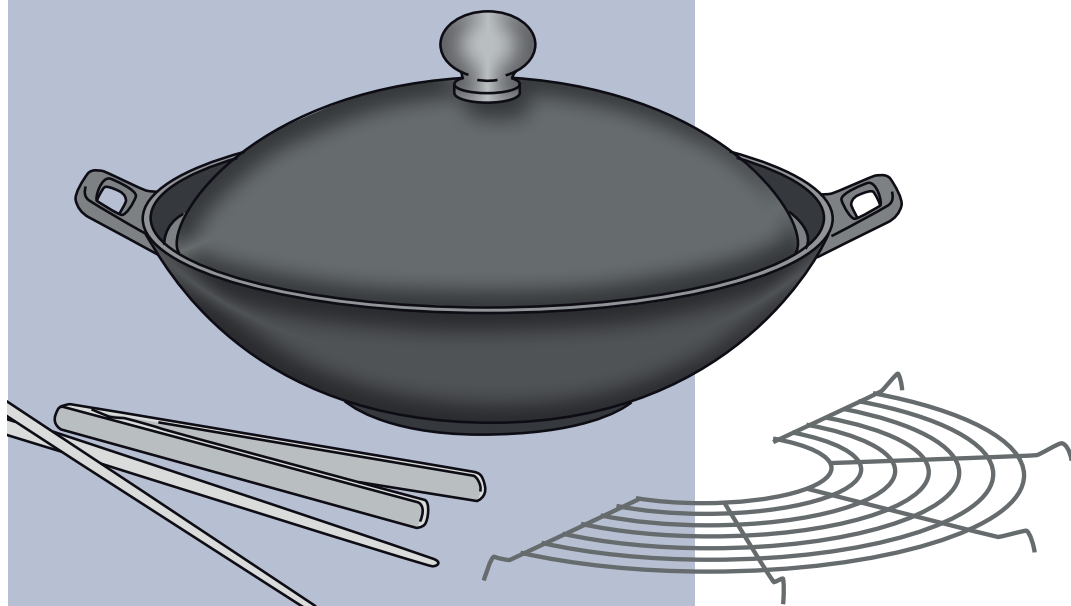


kela

Feel at home.



77943, 77747

Asia/Mini

Wok

Gusseisen

Cast iron - Fonte de fer

D

Pflege- & Sicherheitshinweise für Ihre kela Wokpfanne

*Lieber Gourmetfreund,
nicht nur in Asien, auch in Europa,
hat sich der Wok als wichtiges
Kochgeschirr etabliert.
Im Wok können Sie besonders rasch
garen, da der Wok - unabhängig
vom Material - sehr stark erhitzen
ist. Ein weiterer Vorteil des Woks
liegt darin, dass nur sehr wenig Fett
zum Kochen benötigt wird.*

Sicherheitshinweise

Bitte verwenden Sie zum Garen
im Wok ausschließlich hoch
erhitzbares, reines Pflanzenöl (z.B.
Soja- oder Erdnussöl) oder festes
Pflanzenfett.
Ein Wok wird beim Gebrauch sehr
heiß. Verwenden Sie deshalb immer
einen Topflappen oder Topfhand-
schuhe. Wenn Sie den heißen Wok
vom Herd nehmen, stellen Sie ihn
immer auf einen festen, sicheren
Unterleger.

**Lassen Sie Kinder niemals
unbeaufsichtigt in der Nähe des
Gerätes.**

Hinweise für den Gebrauch

Beachten Sie beim Garen die
richtige Reihenfolge. Beginnen Sie
mit dem Fleisch oder dem grobfa-
serigen Gemüse. Schieben Sie das
fertige Gargut an den Rand oder
legen Sie es auf das Abtropfgitter.
Danach können Sie weitere Zutaten
garen.

Der Wok kann für eine Vielzahl von
Garmethoden verwendet werden.
Das Dämpfen (hervorragend mit
dem Bambus-Steamer von kela),
Schmoren, Frittieren (Braten) gleicht
den Gartechniken in herkömmlichen
Töpfen und Pfannen.

Typisch für das Garen im Wok
ist das Pfannenrühren. Gemüse,
Fleisch oder Fisch, in gleichmäßig
feine Stücke geschnitten, werden
unter ständigem Rühren gegart.
Das Gargut kommt nur kurz mit
dem heißen Boden in Berührung,
kühlt an den Wänden wieder ab und
kann nicht anbrennen. Die Poren
verschließen sich rasch, so dass
während der kurzen Garzeit Saft
und wichtige Nährstoffe erhalten
bleiben.

Alle unsere Woks eignen sich für
Gas- und Elektroherde sowie für
Ceran-Kochfelder und Induktion.
**Verwenden Sie keine scharfen
Küchengeräte.** Wender und Koch-
löffel aus Holz oder Kunststoff sind
ideal zum Kochen im Wok.

Material

Der Wok aus Gusseisen ist sehr
robust und speichert die Hitze für
lange Zeit. Er eignet sich daher sehr
gut für längere Garvorgänge.
Sofort nach Gebrauch gründlich
- am besten ohne Spülmittel -
reinigen, abtrocknen und mit etwas
Öl einfetten, wenn er nicht ständig
benutzt wird.

Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Garen mit dem Wok.
Guten Appetit!

GB

Care & safety instructions for your kela wok pan

*Dear gourmet,
The wok has become firmly estab-
lished as an important cooking
utensil, not only in Asia, but also
in Europe.*

*A wok allows you to cook food
very quickly, as the wok - irre-
spective of the material - can be
heated to very high temperatures.
A further advantage of cooking
in a wok is that you need very
little fat.*

Safety instructions

Please use only pure vegetable oil
which can be heated to high tem-
peratures (e.g. soybean or peanut
oil) or solid vegetable fat to cook
food in your wok.

A wok gets extremely hot in use.
For this reason, always use an
oven cloth or oven glove. When
you remove the hot wok from the
stove, always place it on a firm
heatproof mat.

**Never allow children near the
equipment unless they are
supervised.**

Notes on use

Note the correct order for cooking
with a wok. Begin with the meat
or coarse-fibre vegetables. Push
the food to the edge of the wok
when it is done, or place it on the
draining grid. Then cook the next
ingredients.

The wok can be used for a wide
variety of cooking methods.
Steaming (you get excellent results

with the Bamboo Steamer from kela), braising, deep-frying (frying); they all work just as well as with conventional pots and pans. Stir-frying is a typical way to cook using a wok. Vegetables, meat or fish are cut into evenly sized fine pieces and cooked in the wok while stirring constantly. The food only comes into contact with the hot base of the wok briefly, cools down again when it touches the walls and cannot stick to the pan. The pores close quickly, sealing juices and important nutrients inside the food during the brief cooking process. All our woks are suitable for use on gas and electric cookers and for Ceran cooktops. Do not use sharp pointed cooking utensils. Wooden or plastic spatulas and spoons are ideal for cooking with a wok.

Materials

Our cast iron wok is extremely robust and stores the heat for a long time. This makes it ideal for food which takes longer to cook. Immediately after use, thoroughly clean the wok - ideally without washing-up liquid, - dry it and grease it with a little oil if it is not in constant use.

We hope you enjoy cooking with your wok. Bon appétit!

F

Instructions d'entretien et de sécurité pour votre poêle wok kela

*Cher ami gourmet,
Le wok s'est établi comme ustensile de cuisine important non seulement en Asie mais également en Europe.
Le wok vous permet une cuisson rapide car on peut, indépendamment du matériau; le chauffer à haute température. Un autre avantage du wok est qu'il ne faut que très peu de graisse pour cuisiner.*

Instructions de sécurité

Pour la cuisson dans le wok, veuillez utiliser exclusivement de l'huile végétale pure à friture (p. ex. huile de soja ou d'arachide) ou une graisse végétale solide.

Le wok chauffe beaucoup quand on l'utilise. Utilisez toujours par conséquent des maniques ou des gants de cuisine. Quand vous retirez le wok brûlant de la cuisinière, le poser toujours sur un dessous de plat solide et sûr.

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.

Instructions d'utilisation

Respectez l'ordre correct lors de la cuisson. Commencez par la viande et les légumes à fibres grossières. Poussez les aliments prêts sur le bord ou placez-les sur une grille à égoutter. Vous pouvez ensuite faire cuire d'autres ingrédients. Le wok permet d'utiliser un grand

nombre de méthodes de cuisson. La cuisson à la vapeur (excellente avec le steamer en bambou de kela), la cuisson à petit feu, la friture, la cuisson à la poêle ressemblent à la cuisson dans des casseroles conventionnelles. Pour la cuisson dans le wok, il est typique de remuer les aliments. On cuit les légumes, la viande ou le poisson, coupés en petits morceaux réguliers, en les remuant constamment. L'aliment à cuire n'est que brièvement en contact avec le fond chaud, il se refroidit sur les parois et ne peut pas brûler. Les pores se ferment rapidement de sorte pendant le bref temps de cuisson, le jus et les substances nutritives importantes sont préservés. Tous nos woks conviennent au cuisinières à gaz et électriques ainsi qu'aux plaques de cuisson en vitrocéramique.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine tranchants. Les spatules et les cuillères en bois ou en plastique sont idéales pour cuisiner dans le wok.

Matériau

Le wok en fonte est très solide et emmagasine la chaleur pendant longtemps. Il est donc tout à fait adéquat pour les processus de cuisson prolongés.

Nettoyer le wok tout de suite après utilisation, au mieux sans liquide vaisselle, le laisser égoutter et le graisser avec un peu d'huile si vous ne l'utilisez pas en permanence.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir pour la cuisine au wok. Bon appétit !

E

Indicaciones de cuidado y seguridad para su sartén wok de kela

Estimado gourmet,
El wok se ha instaurado como utensilio imprescindible no sólo en la cocina asiática, sino también en la europea.

El wok nos permite cocinar los alimentos de forma rápida, ya que, independientemente del material del wok, éste puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Otra de las ventajas del wok es que apenas hace falta utilizar aceite para cocinar los alimentos.

Indicaciones de seguridad

Por favor, para cocinar con el wok utilice únicamente un aceite vegetal virgen (p.ej. de soja o de cacahuete) o grasa vegetal. Durante su uso el wok alcanza temperaturas muy elevadas. Por eso, siempre deberá emplear un paño de cocina o una manopla. Si retira el wok del fuego, asegúrese de que lo deja reposar sobre un salvamanteles adecuado.

No deje que los niños se acerquen al aparato sin la supervisión de un adulto.

Indicaciones de uso

Respete el orden de los alimentos a la hora de cocinar. Comience con la carne o con las verduras más duras. Una vez que los alimentos se hayan cocinado, deslícelos hasta el borde o retírelos sobre

la rejilla. Ya puede añadir más ingredientes.

El wok sirve para cocinar los alimentos de formas muy variadas. Al vapor (especialmente con la vaporera de bambú de kela), en estofado, fritos (asados), igualando, así, a las técnicas de cocción en ollas y sartenes convencionales.

Lo más habitual es emplear el wok para freír los alimentos. Cortar la verdura, carne o pescado en trozos del mismo tamaño y freír en el wok, removiendo constantemente. Los alimentos apenas entran en contacto con la base caliente del wok, enfriándose al pasar por la pared del mismo, de tal forma que es imposible que se quemen. Los poros de los alimentos se sellan rápidamente, de forma que se cocinan en poco tiempo, manteniendo el jugo y los nutrientes esenciales.

Todos nuestros woks pueden emplearse en cocinas de gas, eléctricas y vitrocerámicas. No utilice utensilios de cocina afilados. Es recomendable emplear espátulas o cucharas de madera o plástico para cocinar con el wok.

Material

El wok de hierro fundido es muy resistente y consigue mantener el calor durante mucho tiempo. Por eso está especialmente indicado para procesos de cocción largos. Limpie el wok inmediatamente después de haber terminado de utilizarlo, si fuera posible sin emplear detergente. Deje que se seque por completo y engráselo

con un poco de aceite, si no lo utiliza muy a menudo.

¡Disfrute cocinando con su nuevo wok!

P

Instruções de segurança e conservação para a sua panela wok kela

Caro amante da culinária, não somente na Ásia, mas também na Europa, a wok tornou-se um importante utensílio de cozinha. Com a wok, pode cozinhar rapidamente, pois a wok - independente do material - é altamente aquecível. Uma outra vantagem da wok é que ela necessita de muito pouco gordura para o cozimento.

Instruções de segurança

Por favor, use para o cozimento na wok exclusivamente óleo vegetal altamente aquecível (p. ex. de soja ou amendoim) ou gordura vegetal sólida.

Uma wok fica muito quente durante o uso. Por isso, use sempre uma pega ou luva térmica. Quando retirar a wok do fogão, coloque-a sempre sobre uma base fixa e segura.

Nunca deixe as crianças sem supervisão próximo ao aparelho!

Instruções para o uso

Ao cozinhar, observe a sequência correcta. Comece com a carne ou as verduras mais fibrosas. Desloque o alimento pronto para a borda

ou coloque-o sobre a grelha de escorrimento. Em seguida, pode cozinhar os outros ingredientes. A wok pode ser usada para vários métodos de cozimento. O cozimento a vapor (excelente com o steamer de bambu da kela), o assado, a fritura comparam-se às técnicas de cozimento nas panelas comuns.

Típico para o cozimento na wok é mexer na panela. Verdura, carne ou peixe, em pedaços finos e uniformes, são cozidos com um constante mexer de colher. O alimento só entra em contacto por pouco tempo com o fundo quente, esfria novamente nas paredes e não queima. Os poros fecham-se rapidamente, de modo que, durante o breve tempo de cozimento, o líquido e os nutrientes importantes permanecem no alimento.

Todas as nossas woks são adequadas para fogões eléctricos e a gás, bem como para fogões de placa de cerâmica. Não use aparelhos de cozinha pontudos. A espátula e a colher de madeira ou de plástico são ideais para cozinhar na wok.

Material

A wok de ferro fundido é muito robusta e armazena o calor por muito tempo. Ela é adequada, portanto, para processos de cozimento mais longos. Imediatamente após o uso, limpe-a - possivelmente sem detergente - seque-a e lubrifique-a com um pouco de óleo se ela não for constantemente usada.

Desejamos muita satisfação ao cozinhar com a sua wok. Bom apetite!

Indicazioni per la cura & istruzioni di sicurezza per il wok kela

Cari buongustai, il wok è diventato un importante accessorio per cucina in tutta Europa, non solo in Asia. Nel wok è possibile cucinare le pietanze in modo particolarmente veloce, poiché si riscalda moltissimo, indipendentemente dal materiale. Un altro vantaggio del wok è che, per la cottura delle pietanze, necessita di poco olio o di poco burro.

Istruzioni di sicurezza

Per la cottura nel wok, utilizzare esclusivamente olio vegetale (ad es. di soia o di arachidi) puro, ben caldo oppure grasso vegetale solido. Durante l'utilizzo il wok diventa molto caldo. Pertanto utilizzare sempre le presine e i guanti da cucina. Quando viene tolto il wok caldo dal fornello, collocarlo sempre su un supporto solido e sicuro.

Non lasciare mai da soli i bambini vicini all'apparecchio.

Istruzioni per l'uso

Per la cottura, prestare attenzione alla giusta sequenza. Iniziare prima con la carne o con la verdura tagliata a pezzi grandi. Spostare la pietanza pronta sul bordo oppure sulla griglia a sgocciolare.

Dopo di che è possibile cucinare altri ingredienti.

Il wok può essere utilizzato per svariati metodi di cottura, sia per cuocere al vapore (in maniera eccellente utilizzando lo steamer in bambù di kela), che per stufare, friggere (arrostire): non è importante la tecnica di cottura poiché il risultato è uguale a quello delle pentole e delle padelle tradizionali. Nel wok è tipico mescolare le pietanze. Le verdure, la carne o il pesce, tagliati a pezzetti di dimensioni uguali, si cuociono insieme mescolando continuamente. La pietanza entra in contatto soltanto brevemente con il fondo bollente del wok, si raffredda poi spostandola ai bordi e in questo modo non vi è il rischio che si bruci. I pori si richiudono velocemente, in modo tale che durante la breve cottura il succo e le proprietà nutritive restino inalterate. Tutti i nostri wok possono essere impiegati sui fornelli a gas ed elettrici e su piani di cottura in Ceran.

Non utilizzare alcun utensile da cucina tagliente. Palette da cucina e cucchiari in legno o in plastica sono ideali per la cottura nel wok.

Materiale

Il wok in ghisa è molto robusto e accumula calore per un tempo molto lungo. Si addice pertanto a una cottura che richiede un tempo maggiore. Subito dopo l'utilizzo pulirlo a fondo (meglio senza utilizzare il detersivo), asciugarlo e cospargerlo con un po' di olio, se non viene utilizzato costantemente.

Buon divertimento nella preparazione di pietanze con il wok.

Buon appetito!

NL

Onderhouds- & veiligheidsinstructies voor uw kela wokpan

Beste gourmetvriend,

Niet alleen in Azië, maar ook in Europa, heeft de wok zijn plaats veroverd als een belangrijk kookgerei.

In een wok kunt u heel snel koken, omdat de wok - ongeacht het materiaal - zeer hoog kan worden verwarmd. Een ander voordeel van de wok is, dat slechts zeer weinig vet nodig is voor het koken.

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik voor het koken in een wok alleen zeer hoog verwarmbare, pure plantaardige olie (bijvoorbeeld soja- of pindaolie) of vaste plantaardige vetten. Een wok wordt tijdens het gebruik zeer heet. Gebruik daarom altijd een pannenlap of ovenhandschoen. Wanneer u de hete wok van het fornuis neemt, zet hem dan altijd op een vaste, veilige onderzetter.

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter in de nabijheid van het apparaat.

Instructies voor gebruik

Let bij het koken altijd op de juiste volgorde. Begin altijd met het vlees of met groente met een

grove vezelstructuur. Schuif de ingrediënten die gaar zijn naar de rand of leg ze op het afdruiptooster. Daarna kunt u verdere de overige ingrediënten koken.

De wok kan worden gebruikt voor een groot aantal bereidingswijzen. Het stomen (voortreffelijk geschikt hiervoor is de bamboe steamer van kela), smoren, frituren (braden) lijkt op de kooktechnieken in conventionele potten en pannen.

Typisch voor het koken in een wok is het roerbakken. Groenten, vlees of vis worden als ze in gelijkmatig dunne stukken worden gesneden onder voortdurend roeren gaar. Het eten komt slechts kort met de hete bodem in contact, koelt aan de wanden weer af en kan niet aanbranden.

De poriën sluiten zo snel af, dat in de korte kooktijd sappen en essentiële voedingsstoffen behouden blijven. Al onze woks zijn geschikt voor gas- en elektrische fornuizen, evenals voor keramische kookplaten. Gebruik nooit scherpe voorwerpen. Spatel en houten of plastic lepel zijn ideaal voor het koken in een wok.

Materiaal

De wok van gietijzer is zeer robuust en slaat de warmte lange tijd op. Hij is daarom zeer geschikt voor langere kooktijden. Dadelijk na gebruik - het beste zonder afwasmiddel - schoonmaken, afdrogen en met een iets olie invetten, als hij niet permanent worden gebruikt.

Wij wensen u veel plezier bij het koken met de wok.
Smakelijk eten!

FIN

Hoito- & turvaohjeita kelan wokkipannun

Hyvä gourmet-ruoan ystävä, wokki on vakiinnuttanut ase-mansa tärkeänä keittoastiana ei ainoastaan Aasiassa, vaan myös Euroopassa. Wokissa voit kypsentää ruoan erityisen nopeasti, koska wokin - materiaalista riippumatta - voi kuumentaa erittäin kuumaksi. Wokin lisäetuna on vielä se, että ruoan valmistamiseen tarvitaan vain hyvin vähän rasvaa.

Turvaohjeet

Käytä wokissa kypsentämiseen vain korkean kuumentamispisteen omaavaa, puhdasta kasviöljyä (esim. soja- tai maapähkinäöljyä) tai kiinteä kasvirasvaa. Wokki kuumentee käytössä erittäin voimakkaasti. Käytä sen takia aina patalappuja tai kintaita. Kun otat liedeltä kuuman wokkipannun, aseta se aina lujalle, turvalliselle pannunalustalle.

Lapset eivät saa koskaan oleskella laitteen läheisyydessä ilman valvontaa.

Ohjeita käyttöä varten

Kiinnitä ruoan kypsentämiseen huomiota oikeaan järjestykseen. Aloita lihasta tai karkeakuituisista kasviksista. Työnnä valmiit ainekset reunoille tai aseta tippuritiilän päälle. Sen jälkeen voit kypsentää lisää aineksia.

Wokkia voi käyttää moniin kypsentämistapoihin. Höyryssä keittäminen (joka tapahtuu erinomaisesti kelan bambu-keittimen avulla), hauduttaminen, friteeraus (paistaminen) muistuttavat kypsentämistapoja tavanomaisissa kattiloissa ja pannuissa.

Wokille tyypillinen kypsytystapa on nopea lastalla sekoittaminen. Samankokoisiksi ohuiksi suikaleiksi leikatut kasvikset, liha tai kala kypsytetään jatkuvasti sekoittamalla. Ruoka-aineet joutuvat vain lyhyeksi ajaksi kosketuksiin pannun kuuman pohjan kanssa, jäähtyvät taas pannun reunoilla, eivätkä pala pohjaan. Huokoset sulkeutuvat nopeasti, niin että lyhyen kypsytyssajan aikana mehukkuus ja tärkeät ravintoaineet säilyvät.

Kaikki kelan wokit soveltuvat sekä kaasu- ja sähköliesille sekä ceran-liesille.

Älä käytä mitään teräviä keittiövälineitä. Puset lastat ja kauhat soveltuvat ihanteellisesti ruoan valmistamiseen wokissa.

Materiaali

Wokki valuraudasta on erittäin vankka ja varastoi lämpöä pitkään ajan. Se soveltuu tämän takia erittäin hyvin pitemmille kypsymsajoille.

Puhdista pannu heti käytön jälkeen perusteellisesti - parhaiten ilman astianpesuainetta, kuivaa ja voitele hieman öljyllä, jos sitä ei jatkuvasti käytetä.

Toivotamme sinulle mukavia hetki wokkipannulla kokkaamisen parissa. Hyvää ruokahalua!

GR

Οδηγίες φροντίδας & ασφάλειας για το τηγάνι wok της kela

Αγαπητέ φίλε του εκλεκτού φαγητού, το wok έχει εδραιωθεί όχι μόνο στην Ασία αλλά και στην Ευρώπη ως βασικό σκεύος μαγειρικής. Στο wok μπορείτε να ψήσετε πολύ γρήγορα, ότι επιθυμείτε, καθώς ανεβάζει πολύ γρήγορα θερμοκρασία. Ένα περαιτέρω προτέρημα του wok είναι ότι χρειάζεται ελάχιστο λάδι για το ψήσιμο.

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο φυτικό λάδι που αντέχει σε μεγάλες θερμοκρασίες (π.χ. λάδι σόγιας ή φυστικού) ή στερεό φυτικό λίπος.

Το wok ζεσταίνεται πολύ κατά την χρήση του. Για αυτό το λόγο χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Όταν απομακρύνετε το καυτό wok από το μάτι, να το τοποθετείτε σε μια σταθερή και ασφαλή βάση.

Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.

Υποδείξεις για τη χρήση

Το κεραμικό τηγάνι αντέχει Όταν ψήνετε, προσθέτετε τα

συστατικά με τη σωστή σειρά. Ξεκινήστε με το κρέας ή με τα λαχανικά με τις χοντρές ίνες. Μόλις ψηθούν αυτά, στρώστε τα στο περιθώριο του τηγανιού ή βάλτε τα πάνω σε μια σχάρα. Στη συνέχεια μπορείτε να ψήσετε τα άλλα συστατικά.

Μπορείτε να ψήσετε με πολλούς διαφορετικούς τρόπους χρησιμοποιώντας το wok. Το μαγείρεμα στον ατμό (μπορείτε να το κάνετε θαυμάσια με τον ατμομάγειρα από μπαμπού της kela), το σιγοβράσιμο, το τηγάνισμα (ξεροψήσιμο) είναι ισοδύναμα με αυτά που γίνονται στις κατασρόρες και τα τηγάνια. Μια τυπική τεχνική για το ψήσιμο στο wok είναι το ανακάτεμα. Τα λαχανικά, το κρέας ή το ψάρι κόβονται σε ίσα κομμάτια και ψήνονται ενώ ανακατεύονται συνέχεια. Το φαγητό έρχεται σε επαφή με τον καυτό πάτο του wok μόνο για λίγο και με το ανακάτεμα αγγίζει το πλάι του κρύνοντας, χωρίς να καίγεται. Οι πόροι του σκεύους κλείνουν γρήγορα, με αποτέλεσμα να μην στεγνώνει το φαγητό και να διατηρούνται οι θρεπτικές ουσίες του. Όλα τα wok της kela είναι κατάλληλα για εστίες γκαζιού και ηλεκτρικές εστίες, καθώς και για κεραμικές εστίες Ceran.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία. Χρησιμοποιείτε σπάτουλες και κουτάλες μαγειρέματος από ξύλο ή πλαστικό. Υλικό Το wok από χυτοσίδηρο είναι πολύ συμπαγές και συσσωρεύει

τη ζέστη για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Είναι κατάλληλο και για μακροχρόνιο ψήσιμο. Αμέσως μετά τη χρήση καθαρίστε το πολύ καλά – κατά προτίμηση χωρίς σαπούνι – στεγνώστε και επαλειψτε το με λίγο λάδι αν δεν το χρησιμοποιείτε πολύ συχνά.

Σας ευχόμαστε να χαρείτε το μαγείρεμα με το καινούργιο σας τηγάνι wok. Καλή όρεξη!

TK

kela Wok tavası için bakım ve güvenlik bilgileri

Sevgili gurme dostu, sadece Asya'da değil, Avrupa'da da wok önemli bir pişirme aracı olarak kendisini kabul ettirmiştir. Wok'ta hızlı biçimde haşlayabilirsiniz, çünkü wok - malzemeden bağımsız olarak - çok yüksek ısılarla kadar ısıtılabilir. Wok'un diğer bir avantajı da pişirmek için çok az yağa ihtiyaç duymasıdır.

Güvenlik bilgileri

Lütfen, wok'da haşlama yapak amacı ile sadece yüksek ısılarla ulaşabilen, salt sıvı bitkisel yağ (örneğin soya veya fıstık yağı) veya katı bitkisel yağ kullanın. Wok kullanım sırasında çok fazla ısınır. Bu nedenle mutlaka bir tencere bezi veya eldiven kullanınız. Sıcak wok'u ocaktan aldığınız zaman mutlaka sabit ve devrilmeyecek bir altlığın üzerine oturtunuz.

Çocukların denetimsiz olarak cihaza yaklaşmalarına izin vermeminiz.

Kullanım için bilgiler

Haşlama işlemi sırasında işlemlerin sıralamasına dikkat edin. Öncelikle et ve taba lifli sebzelerden başlayınız. Haşlanacak hazır malzemeyi kenarı itin veya bir eleğin üzerine yerleştirin. Daha sonra diğer katkı maddelerini haşlayabilirsiniz.

Wok, çok farklı haşlama yöntemleri için kullanılabilir. Haşlama (özellikle kela'nın bambu steamer'i ile), buğulama, fritöz (tavada pişirme) diğer klasik tencere ve tavalardaki haşlama işlemlerine denk gelmektedir.

Wok'ta yapılan haşlama için tavada karıştırma işlemi çok tipiktir. Eşit ve ince parçalara bölünmüş sebze, et ve balık sürekli biçimde karıştırılarak haşlanır. Haşlanacak malzeme sadece sıcak zeminle kısa bir süreliğine temas eder duvarlarda soğur ve bu nedenle de kesinlikle yanmaz. Porlar hızlı biçimde kapandıkları için kısa haşlama süresinde malzemenin suyu ve önemli besin maddeleri korunur.

Tüm wok'larımız gazlı ve elektrikli ocaklar ile seran pişirme gözleri için uygundur.

Sivri mutfak gereçleri kullanmayınız. Aşşap ve plastikten yapılma karıştırıcı ve pişirme kaşıkları wok'ta pişirme için idealdir.

Malzeme

Dökme demirden yapılma wok sunu derece dayanıklıdır ve ısıyı uzun süre muhafaza eder. Bu

nedenle uzun süreli haşlama işlemleri için uygundur. Kullanımdan sonra esaslı biçimde - ancak temizlik malzemesi kullanmaksızın - temizleyip kurullayınız ve sürekli olarak kullanılmadığı takdirde hafifçe yağlayınız.

me işleminde rahatlık dileriz. Afiyet olsun!

AR

إرشادات العناية والسلمة
kela مقللة ووك من شركة

عزیز عاشق فن الطبخ، رستخت مقللة ووك أقدمها كآنية طهي مهمة ليس في آسيا فحسب، بل في أوروبا أيضا.

يمكنك الطهي في مقللة ووك بشكل سريع جدًا، نظرًا لأنها قابلة للتسخين الشديد للغاية بصرف النظر عن الخامة التي تتكون منها. وهناك ميزة أخرى لمقللة ووك تكمن في أنها لا تحتاج في الطهي سوى لقدر قليل جدًا من الدهن. إرشادات السلمة

للطهي في مقللة ووك يجب الاقتصاد على استخدام زيت نباتي صاف قابل للتسخين الشديد (على سبيل المثال زيت الصويا أو زيت الفول السوداني) أو دهن نباتي صلب.

مقللة ووك تصبح ساخنة جدًا أثناء الاستخدام. لذا احرص دائمًا على استخدام قماشية مسك الحبل الساخنة أو قفاز الفرن. إذا أخذت مقللة ووك وهي ساخنة من الموقد، يجب وضعها دائمًا على قاعدة عازلة ثابتة وأمنة.

لا تترك الأطفال أبدًا بالقرب من الجهاز دون رقابة.

إرشادات الاستخدام
يرجى مراعاة الترتيب الصحيح لخطوات الطهي. ابدأ باللحم أو الخضروات ذات اللزيف الخشنة.حرك الطعام المطهي

النهائي إلى الحافة أو وضعه على شبكة التصفية. بعد ذلك يمكنك طهي مكونات أخرى.

يمكن استخدام مقلاة ووك لمجموعة كبيرة من طرق الطهي. الطهي بالبخار بشكل ممتاز باستخدام القدر البخاري) الطهي بالغلي (kela) الخيزراني من البطيخ، الفلي في الزيت الغزير يشبه تقنيات الطهي في الحلل والمقالي التقليدية.

القلي السريع شيء مميز لعملية الطهي في مقلاة ووك. حيث يتم طهي الخضروات أو اللحوم أو الأسماك بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة متساوية مع قلبها بشكل مستمر. وهنا لا يحدث تلاصق بين الطعام الذي يتم طهيه وبين قاعدة المقلاة الساخنة إلا لفترة قصيرة، ويبرد الطعام مرة أخرى عند جوانب المقلاة ولا يمكن أن يشيط. تغلق المسام سريعاً بحيث يتم المحافظة على العصارة والمواد الغذائية المهمة خلال مدة الطهي القصيرة. جمع مقال ووك الخاصة بنا تصلح لمواقد الغاز والمواد الكهربائية وكذلك Ceran لوحات التدخين من ماركة

لا تستخدم أية أدوات مطبخ حادة. الملاقق والملاقق المصنوعة من الخشب أو البلاستيك مثالية للاستخدام في الطهي. في مقلاة ووك المواد

مقلاة ووك المصنوعة من حديد الزهر تمتاز بأنها صلبة جداً وأنها تخزن الحرارة لفترة طويلة. لذا فهي تناسب عمليات الطهي الطويلة بصورة جيدة جداً.

بعد استخدام المقلاة مباشرة يجب تنظيفها - يفضل عدم استخدام سائل غسيل الأواني - وتجفيفها ودهنها بقليل من الزيت في حالة عدم استخدامها بشكل مستمر.

مقلاة ووك المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والتي تشتمل على قاعدة شطيرية أو مغلفة تتمتع بخصائص جيدة لتوصيل الحرارة. يمكنك تنظيفها مثل أي حلة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ حتى

أنه يمكنك تنظيفها في غسالة الألوان. مناسبة لجميع أنواع المواد حتى المواد الحدية.

نتمنى لكم أوفر المتعة في الطهي بمقلاة ووك. بالهناء والشفاء!

RU

Инструкции по уходу и технике безопасности к сковороде вок kela

Дорогой друг-гурман!

Не только в Азии, но также и в Европе, сковорода вок утвердилась как важный элемент посуды.

На сковороде вок можно молниеносно приготовить пищу, поскольку вок - независимо от материала - очень сильно разогревается. Еще одно достоинство вок заключается в том, что для приготовления пищи нужно совсем немного жира.

Инструкции по технике безопасности

Готовя пищу на сковороде вок, следует пользоваться чистым растительным маслом, стойким к сильному разогреву (например, соевым или арахисовым) либо консистентным растительным жиром.

Сковорода вок сильно нагревается при использовании. Поэтому нужно всегда пользоваться прихваткой или рукавицей. Снимая горячую сковороду вок с плиты, следует всегда ставить ее на твердую и надежную подставку.

Внимание! Не оставляйте детей без присмотра вблизи изделия.

Указания по использованию

Соблюдайте правильную последовательность приготовления пищи. Начинайте с мяса или крупноволокнистых овощей. Сдвигайте готовые продукты к краям сковороды или откладывайте их на решетку. Затем можно приступать к приготовлению других ингредиентов.

Сковороду вок можно использовать для множества методов приготовления пищи. Варка на пару (идеально подходит для этого бамбуковая пароварка от kela), тушение, жарка (в том числе во фритюре) производятся так же, как и в обычных кастрюлях и сковородах.

Типичным методом при готовке на сковороде вок является постоянное перемешивание. Овощи, мясо и рыба нарезаются на равномерные мелкие кусочки и готовятся при постоянном перемешивании. Продукты лишь на короткое время соприкасаются с горячим дном, затем снова охлаждаются на стенках и поэтому не пригорают. Поры закрываются очень быстро, поэтому при коротких сроках приготовления сок и важные питательные вещества сохраняются.

Все наши сковороды вок подходят для газовых и электрических плит, а также для стеклокерамических конфорков.

Не пользоваться острыми кухонными предметами. Идеально сочетаются со сковородой вок лопатки и кухонные ложки из дерева и пластмассы.

Материал

Сковорода вок из чугуна очень прочная и длительное время сохраняет тепло. Поэтому она прекрасно подходит для длительных процессов приготовления пищи.

Сразу же после использования ее следует тщательно - лучше всего, без моющего средства - промыть, просушить и втереть в поверхность немного масла, если сковородой пользуются не постоянно.

Желаем удовольствия от блюда, приготовленных на сковороде вок.

Приятного аппетита!

UA

Інструкції з огляду на техніку безпеки для вашої сковороди вок Kela

Шановний друже-гурман, не тільки в Азії, а й у Європі вок зарекомендував себе як важливий предмет кухонного приладдя. У воку ви можете особливо швидко готувати, оскільки вок — незалежно від матеріалу — може сильно нагріватися. Ще одна перевага вока полягає в тому, що для приготування потрібно дуже мало жиру.

Вказівки з техніки безпеки

Під час готування у воку використовуйте тільки розігріту, чисту рослину олію (наприклад, соєву або арахісову) або твердий рослинний жир.

Під час використання вок сильно нагрівається. Тому завжди використовуйте тримач або кухонні рукавиці. Знімаючи гарячий вок з плити, завжди ставте його на міцну, надійну підставку.

Ніколи не залишайте дітей без нагляду біля приладу.

Вказівки для використання

Під час приготування дотримуйтеся правильного порядку. Починайте з м'яса або волокнистих овочів.

Підсовайте готову їжу до краю або кладіть її на піддон для крапель.

Після цього можна готувати інші інгредієнти.

Вок можна використовувати для різних способів приготування.

Приготування на пару (відмінно з бамбуковою пароваркою Kela), тушкування, смаження (запікання) схожі на техніку приготування в звичайних каструлях і сковородах. Типовим способом приготування в воку є смаження з помішуванням. Овочі, м'ясо чи рибу, нарізані однаково дрібними шматочками, варять при постійному помішуванні. Їжа контактує з гарячою основою лише на короткий час, знову остигає на стінках і не може пригоріти.

Пори швидко закриваються, завдяки чому сік і важливі поживні речовини зберігаються протягом короткого часу приготування.

Усі наші воки підходять для газових та електричних плит, а також для керамічних та індукційних плит.

Не використовуйте гострі кухонні прилади

Кухонні лопатки та кулінарні ложки з дерева або пластику ідеально підходять для приготування їжі в воку.

Матеріал

Чавунний вок дуже міцний і довго зберігає тепло. Тому він добре підходить для тривалих процесів приготування.

Одразу після використання ретельно почистіть його — бажано без миючого засобу — висушіть і змастіть невеликою кількістю масла, якщо він не використовується постійно.

Бажаємо вам задоволення від приготування у воку.
Смачного!

PL

Wskazówki dot. pielęgnacji i bezpieczeństwa patelni wok kela

Drogi smakoszu!

Wok jako ważne naczynie w kuchni zdomowił się nie tylko w Azji, lecz również w Europie.

Wok umożliwia bardzo szybkie duszenie, ponieważ nagrzewa się bardzo silnie, niezależnie od materiału. Dalszą zaletą woku jest fakt, że potrzebuje on bardzo mało tłuszczu do gotowania.

Wskazówki bezpieczeństwa

Do duszenia w woku używać wyłącznie mocno nagrzewającego się, czystego oleju roślinnego (np. oleju sojowego czy arachi-

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.

Materiál

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.

Materiály

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. Začínějte 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 pařákem 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 trochu oleje, pokud ji nepoužíváte stále.

Přejeme vám mnoho radosti při vaření na pánvi wok.

Dobrou chuť!

SK

Pokyny k ošetrovaniu a bezpečnosti pre vašu panvicu wok kela

Milí gurmáni, nielen v Ázii, ale aj v Európe sa wok etabloval ako dôležitý riad na varenie. Vo woku môžete mimoriadne rýchlo dusiť jedlo, pretože wok, nezávisle od materiálu, sa veľmi silno zohrieva. Ďalšia výhoda woku je v tom, že na varenie je potrebné iba veľmi malé množstvo tuku.

Bezpečnostné pokyny

Na dusenie vo woku používajte výlučne vysoko zohrievateľný, čistý rastlinný olej (napr. sójový alebo arašidový olej) alebo stuženú rastlinnú tuk.

Wok sa pri používaní veľmi zohreje. Používajte preto vždy kuchynskú chňapku alebo rukavice. Keď beriete horúci wok zo sporáka, postavte ho vždy na pevnú a bezpečnú podložku.

Deti nikdy nenechajte bez dozoru v blízkosti výrobu.

Pokyny na používanie

Pri dusení dodržiavajte vždy správne poradie. Začnite s mäsom alebo hrubovláknitou zeleninou. Hotové podusené potraviny presuňte na okraj alebo ich položte na odkvapkavicu mriežku. Potom môžete dusiť ďalšie prísady.

Wok sa môže používať na množstvo metód dusenia. Parenie (vynikajúce s bambusovým parákom od firmy kela), praženie, fritovanie (vyprážanie) sa podoba spôsobom dusenia v bežných hrncoch a panviciach.

Typické pre dusenie vo woku je miešanie. Zeleninu, mäso alebo rybu, narezané rovnomerne na jemné kúsky, sa dusia za neustáleho miešania. Dusené potraviny sa dostanú do kontaktu s horúcim dnom iba krátko, opätovne vychladnú na stenách, a tak nemôže dôjsť k ich pripáleniu. Póry sa rýchlo uzatvoria, takže počas krátkého času dusenia zostanú šťava a dôležité výživné látky zachované.

Všetky naše woky sú vhodné na použitie na plynovom a elektrickom sporáku, ako aj sklokeramických varných doskách. Nepoužívajte ostré

kuchynské pomôcky. Na varenie vo woku sú ideálne obracačky a varechy z dreva alebo plastu.

Materiál

Wok z liatiny je veľmi robustný a akumuluje teplo dlhý čas. Hodí sa preto veľmi dobre na dlhšie časy dusenia.

Ľneď po použití dôkladne umyte, najlepšie bez prostriedku na umývanie riadu, vysušte a natrite troškou oleja, ak sa stále nepoužíva.

Želáme vám veľa radosť pri dusení jedál vo woku. Dobrú chuť!

SLO

Naputki za nego in varnostna navodila za ponev wok podjetja kela

Dragi prijatelj dobre hrane, ne le v Aziji, tudi v Evropi je postal wok zelo pomemben del posode za kuhanje.

V woku lahko kuhate zelo hitro, ker se lahko wok - ne glede na material - zelo močno segreje. Druga prednost voka je v tem, da za kuhanje potrebujete zelo malo masti.

Varnostna navodila

Za kuhanje v woku uporabite izključno čisto rastlinsko olje, ki ga lahko močno segrejete (npr. sojino ali arašidno olje) ali trdno rastlinsko mast.

Wok se pri uporabi zelo segreje. Zato uporabljajte vedno krpo za lonce ali rokavice za lonce. Če s peči jemljete vroči wok, ga vedno postavite na trden, varen podstavek.

Otrok ne puščajte brez nadzora v bližino naprave.

Navodila za uporabo

Pri kuhanju upoštevajte pravilno zaporedje. Začnite z mesom ali zelenjavo z grobimi vlakni. Kuhano je potisnite na rob ali jo položite na odcejalno mrežo. Nato lahko kuhate druge sestavine. Wok lahko uporabite za številne načine kuhanja. Kuhanje v pari (odlično z bambusovim parilnikom kela), praženje, cvrtje (peka) je enako tehnikam kuhanja v običajnih loncih in ponvah.

Tipično za kuhanje v voku je mešanje v ponvi. Zelenjava, mesa ali ribe, narezane na enakomerne, fine koščke, se kuhajo ob nenehnem mešanju. Jedi, ki jih kuhate, pridejo le za kratko v stik z vročim dnom in se na stenah znova ohladijo tako, da se ne morejo osmoditi. Pore se zelo hitro zaprejo, zato se ves čas kuhanja ohranijo sok in pomembne hranilne snovi. Vsi naši voki si primerni za plinske in električne peči ter kuhalna polja Ceran. Ne uporabljajte ostrih kuhinjskih pripomočkov. Obračalke in kuhalnice iz lesa ali plastike so idealne za kuhanje v voku.

Material

Vok iz litega železa je zelo robušten in zelo dolgo ohranja vročino. Zato je zelo dobro primeren za dolgo kuhanje. Takoj po uporabi ga temeljito - najbolje brez sredstva za pomivanje - očistite, posušite in namastite z malo olja, če ga ne uporabljate stalno.

Pri kuhanju z vokom vam želimo vam veliko veselja. Dober tek!

HR

Napomene o njezi i sigurnosti za vok-tavu kela

Cijenjeni gurmani, Vok se etablirao kao važno posuđe za kuhanje ne samo u Aziji, nego i u Europi.

U voku možete vrlo brzo kuhati zato što se vok vrlo brzo zagrijava

neovisno o materijalu. Druga prednost voka je u tome što za kuhanje treba vrlo malo masti.

Napomene o sigurnosti

Za kuhanje u voku upotrebljavajte isključivo čisto biljno ulje koje se lako zagrijava (npr. sojino ili ulje od kikirikija) ili krutu biljnu mast. Vok se snažno zagrijava pri uporabi. Uvijek upotrebljavajte krpu ili rukavicu za lonac. Kada uzimate vrući vok sa štednjaka, uvijek ga stavite na čvrsti i sigurni podmetač.

Nikada ne dopustite da se djeca bez nadzora zadržavaju u blizini uređaja.

Napomene o uporabi

Keramička tavica može izdržati. Pri kuhanju pazite na ispravan redoslijed. Započnite s mesom ili povrćem koje ima gruba vlakna. Gurnite gotovu hranu na rub ili je stavite na rešetku za cijeđenje. Nakon toga možete kuhati druge sastojke.

Vok se može upotrijebiti za veliki broj metoda kuhanja. Kuhanje na pari (izvršno s kuhalom na paru od bambusa kela), lagano kuhanje i prženje odgovara tehnikama pripreme u uobičajenim loncima i uobičajenim tavama.

Ono što je uobičajeno za pripremu u voku je miješanje. Izrežite povrće, meso ili ribu u ravnomjerne, fine komade i kuhajte uz stalno miješanje. Hrana samo kratko dolazi u dodir s vrućim dnom, a nakon toga se rashlađuje na stijenkama i ne može izgorjeti.

Pore se brzo zatvaraju tako da se za vrijeme kratke pripreme zadržavaju sok i važne hranjive tvari. Svi naši vokovi prikladni su za plinske i električne štednjake te za indukcijska keramička kuhala. Ne upotrebljavajte oštre kuhinjske uređaje. Špatule i žlice za kuhanje od drveta ili plastike idealne su za kuhanje u voku.

Materijal

Vok od lijevanog željeza vrlo je čvrst i dulje vrijeme zadržava toplinu. On je stoga potpuno prikladan za dulje kuhanje. Odmah nakon uporabe očistite ga najbolje bez sredstva za pranje posuda, osušite ga i namastite ga s malo ulja ako se stalno ne upotrebljava.

Želimo vam puno veselja pri kuhanju s vokom. U slast!

RO

Indicații referitoare la întreținere & siguranță pentru tigaia dumneavoastră Wok de la kela

Dragi gurmanzi,

nu numai în Asia, dar și în Europa wok-ul s-a consacrat ca accesoriu de bucătărie important.

În wok puteți găti extrem de rapid, deoarece acesta poate fi incins foarte tare - independent de material. Un alt avantaj constă în aceea că este necesară doar foarte puțină grăsime pentru a găti.

Pentru prepararea mâncării în wok, vă recomandăm ulei vegetal care poate fi încălzit la temperaturi înalte (de ex. ulei de soia sau ulei de arahide) sau o untură vegetală solidă.

Un wok se încinge foarte tare în timpul utilizării. De aceea, utilizați întotdeauna un șervet termoizolant. Dacă luați wok-ul încins de pe aragaz, așezați-l întotdeauna pe un suport sigur.

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați în apropierea aparatului.

Indicatii de utilizare

În timpul gătitului respectați succesiunea corectă. Începeți cu carnea sau cu legumele cu fibre mari. Împingeți alimentul preparat la margine sau depuneți-l pe grilajul de scurgere. Apoi puteți găti alte două ingrediente.

Wok-ul poate fi utilizat pentru o multitudine de alte metode de gătit. Gătire cu abur (excepțional cu steamer-ul de bambus), frigere în suc propriu, prăjirea (friptură) echivalează tehnicile de preparare în oalele și tigăile obișnuite. Amestecarea în tigare este tipică pentru gătitul în wok. Legumele, carnea sau peștele tăiate în bucăți egale sunt pregătite prin amestecare continuă. Bunul preparat este doar pentru puțin timp în contact cu baza fierbinte, se răcesc pe pereți și nu se poate arde. Porii se închid repede, astfel încât pe parcursul duratei scurte de gătire se păstrează seva și substanțele nutritive.

Toate wok-urile noastre sunt

adecvate pentru aragaze pe gaz
și pentru plite electrice precum
și pentru suprafețe de gătit din
ceram.

Nu utilizați ustensile de bucătărie ascuțite. Paletele și lingurile de bucătărie din lemn sau plastic sunt ideal pentru gătitul în wok.

Material

Wok-ul din fontă este foarte robust și păstrează căldura pentru mult timp. Din acest motiv este deosebit de adecvat pentru sesiunile de gătit mai lungi. Curățați-l temeinic imediat după utilizare - cel mai bine fără agent de spălare - uscați-l și ungeți-l cu puțin ulei în cazul în care nu este utilizat permanent.

Vă dorim să vă bucurați pe deplin
de gătit cu wok-ul dumneavoaș-
tră. Poftă bună!

BG

**Указания за поддръжка &
безопасност
за Вашия тиган уок kela**

Скъпи любителю на гастрономията,
Уокът се е утвърдил като важен
кухненски съд не само в Азия,
но също и в Европа.
В уок можете да готвите много
бързо, тъй като той - незави-
симо от материала - може да
се нагрява много силно. Друго
важно предимство на уока се
състои в това, че е необходи-
ма много малко мазнина за
готвене.

Указания за безопасност

Моля използвайте за готвене в уюка само загряващо се до висока температура, чисто растително масло (напр. соево или фъстъчено масло) или растителна мазнина.

При използване уокът се нагорещява много. Затова винаги използвайте хватка или ръкавица за тенджери. Когато сваляте Вашия уок от котлона, винаги го поставяйте върху здрава и сигурна подложка. Никога не оставяйте деца без надзор в близост до уреда.

Указания за употреба

При готвене спазвайте правилната последователност. Започвайте с месото или зеленчуците с по-груба целулоза. Избузтвайте готовите продукти към ръба или ги поставяйте върху решетка за оцеждане. След това можете да сготвите останалите продукти. Уокът може да бъде използван за множество методи на готвене. Готвенето на пара (отлично с бамбуковия стимер на kela), задушаването, фритирането (пържене) наподобяват техниките на готвене в стандартни тенджери и тигани. Типично за готвенето в уок е бъркането в тигана. Зеленчуци, месо или рибя, нарязани на равни тънки парченца, се готвят при постоянно бъркане. Продуктите влизат само за кратко в допир с горещото дъно, охлаждат се по стените и не могат да изгорят. Порите

се затварят бързо, така че по време на краткото време за готвене се запазват сокът и важните хранителни съставки. Всички наши укове са подходящи за газови и електрически котлони както и за керамични котлони. Не използвайте остри кухненски приспособления. Лопатките и лъжиците за готвене от дърво или пластмаса са идеални за готвене в уок.

Материали

Уокът от чугун е много здрав и запазва топлината за дълго време. Поради това той е много подходящ за по-дълги процеси на готвене. Веднага след използване го почиствайте основно - най-добре без миеш препарат, подсушете го и го намазнете, ако не се използва постоянно.

Уокът от Уокът от неръждаема стомана със сандвич дъно или капсуловано дъно притежава добри качества на топлопровеждане. Можете да го почиствате като тенджерата от неръждаема стомана и дори да го измиете в миялна машина. Той е подходящ за всички видове котлони, също и за индукционни.

Желаем Ви много радост при готвене с уока. Добър апетит!

CN

Безопасность и инструкции

Обратите внимание кela 中式炒锅

亲爱的烹饪爱好者:

不仅在亚洲, 中式炒锅在欧洲也是重要的炊具。

使用中式炒锅, 可以特别快速地烹调, 因为无论是哪种材料的中式炒锅, 都能快速加热。中式炒锅的另一个优点是, 只需要使用极少量的油脂烹调。

安全提示

请您在使用中式炒锅烹调时, 仅使用可高温加热的纯净植物油 (例如: 大豆油或花生油) 或固体植物油。中式炒锅在使用时非常烫手。因此, 请您一直使用隔热垫或隔热手套。当您从炉灶上取下高温中式炒锅时, 请您始终将其放置在一块结实、稳定的隔热垫上。

请勿让儿童未经看管独自靠近设备。

使用提示

请您在烹调时注意正确的顺序。请您从肉类开始, 或从粗纤维的蔬菜开始。请您将做熟的食材推到锅边, 或放在沥油架上。然后, 您可以烹调其他食材。

中式炒锅适用于多种烹调方法。蒸制 (优选 kela 的竹蒸笼), 爆炒, 油炸 (煎炸), 可以实现传统锅具及煮锅的烹调方法。

中式炒锅的典型烹调方法是翻炒。将蔬菜、肉类或鱼类切成均匀大小, 在烹调过程中持续翻炒。食材仅短暂接触高温锅底, 在锅壁上重新冷却, 并不会烧焦。开孔迅速闭合, 使汁液和重要的营养成分在较短的烹饪时间内得以保留。

我们所有的中式炒锅均适用于燃气炉灶、电炉灶、陶瓷炉和电磁炉。

请您不要使用锋利的

厨房设备。木质或塑料的锅铲及炒勺特别适用于中式炒锅的烹调。

材料

铸铁制作的中式炒锅非常结实耐用, 可以长时间储存热量。因此, 中式炒锅非常适合用于较长时间的烹调过程。

不锈钢制作的中式炒锅有多层结构或底部夹层, 拥有良好的导热性能。其清洁方式与不锈钢锅的清洁方式相同, 甚至可以放入洗碗机中。其适用于所有炉灶种类, 也适用于电磁炉。

祝您使用中式炒锅烹调愉快。

用餐愉快!

9000115– 2024-02

Keck & Lang GmbH

Nordring 1

89558 Boehmenkirch

Germany

www.kela.de