



USERMANUAL FOR

Wokpan 30 cm

Wokpan 35 cm



Wokpan 30 cm + 35 cm

DANSK

Ved at følge brugs- og vedligeholdelsesvejledningen vil din wokpande have en lang levetid. Garantien bortfalder, hvis disse vejledninger ikke følges.

Brug og vedligeholdelse

Eftersom HOT WOK gasbrændere udvikler henholdsvis 4,5 kW, 7 kW og 12 kW i varmeeffekt, er det vigtigt at anvende olie med et højt brændepunkt.

1. **HOT WOK-panden er beskyttet af en belægning**, som skal brændes af inden brug ved at følge nedenstående trin 2 og 3. Wokpanden er fremstillet af kulstofstål, som er et fremragende materiale til varmeledning. Det anbefales derfor, at gasbrænderen under klargøring af wokpanden højst opvarmes på halv styrke. Wokpanden opvarmes, indtil den bliver gyldenbrun.
2. Hæld 3-6 spiseskefulde olie i wokpanden, og fordel olien med cirkulære bevægelser rundt i wokpanden i ca. 2 minutter. Det er vigtigt, at olien fordeles i hele wokpanden, da den ellers vil fæstne sig i bunden. Sluk derefter gasbrænderen, og tør wokpanden indvendigt af med køkkenrulle. Gentag proceduren tre gange, indtil der ikke længere er brændte rester på køkkenrullen.
3. Efter klargøring vil wokpanden indvendigt have skiftet farve fra skinnende metal til en mørk nuance. Dette er helt normalt og et tegn på, at wokpanden er korrekt klargjort. Med tiden vil wokpanden blive mørkere, og belægningen vil fungere som en non-stick overflade.
4. Inden wokpanden tages i brug, skal den rengøres grundigt med varmt vand og en blød svamp. Tør wokpanden grundigt af bagefter.
5. **Et godt tip efter madlavning og rengøring af wokpanden** med kun varmt vand er følgende: Hæld 1-2 spiseskefulde madolie tilbage i wokpanden, og brug køkkenrulle til at smøre olien ud i wokpanden. Lad wokpanden stå indsmurt i olien, uden at olien ligger i tykke lag. Dette reducerer risikoen for overfladerust. Efterlad aldrig din wokpande udenfor efter brug, da kulstofstål hurtigt vil ruste.

Wokpanden kan holde maden varm efter tilberedning. Lad enten wokpanden stå på gasbrænderen, eller servér maden direkte i wokpanden på en bordskåner. Vær opmærksom på, at wokpanden stadig er varm ved servering.

Besøg www.hotwok.com for at se hele sortimentet. Du kan også finde opskrifter og tips til madlavningen.

Hvis du har spørgsmål om din HOT WOK wokpande eller andre HOT WOK-produkter, er du velkommen til at skrive til hotwok@hotwok.com.



Wokpan 30 cm + 35 cm

ENGLISH

By following the usage and maintenance instructions, your wok pan will have a long lifespan. The warranty will be void if these instructions are not followed.

Usage and Maintenance

Since HOT WOK gas burners produce 4.5 kW, 7 kW, and 12 kW of heat output, it is important to use oil with a high burning point.

1. **The HOT WOK pan is coated with a protective layer** that must be burned off before use by following steps 2 and 3 below. The wok pan is made of carbon steel, an excellent material for heat conduction. It is recommended to set the gas burner to half power during preparation. Heat the wok pan until it becomes golden brown.
2. Pour 3–6 tablespoons of oil into the wok pan, and distribute it evenly with circular movements around the pan for about 2 minutes. It is important to coat the entire pan evenly, as uneven oil distribution can cause it to stick to the bottom. Then turn off the gas burner and wipe the interior of the pan with paper towels. Repeat this process three times until there are no more burn residues on the paper towels.
3. After preparation, the interior of the wok pan will change color from shiny metal to a darker shade. This is completely normal and indicates that the wok pan has been properly prepared. Over time, the wok pan will become even darker, and the coating will act as a non-stick surface.
4. Before using the wok pan, clean it thoroughly with warm water and a soft sponge. Dry it thoroughly afterward.
5. **A useful tip after cooking and cleaning the wok pan** with warm water only is as follows: Pour 1–2 tablespoons of cooking oil into the wok pan, and use paper towels to spread it evenly over the interior. Leave the wok pan coated with a thin layer of oil, avoiding thick patches. This helps prevent surface rust. Never leave your wok pan outside after use, as carbon steel will rust quickly.

The wok pan is excellent for keeping food warm after cooking. You can leave it on the gas burner or serve the food directly in the wok pan on a trivet.

Be aware that the wok pan will still be hot when serving.

Visit www.hotwok.com to view the full product range. You can also find recipes and cooking tips.

If you have questions about your HOT WOK wok pan or other HOT WOK products, feel free to contact us at hotwok@hotwok.com.



Wokpanna 30 cm + 35 cm

SVENSKA

Genom att följa bruks- och underhållsanvisningarna kommer din wokpanna att ha lång livslängd. Garantin upphör att gälla om dessa anvisningar inte följs.

Användning och underhåll

Eftersom HOT WOK-gasbrännare producerar 4,5 kW, 7 kW och 12 kW värmeeffekt är det viktigt att använda olja med en hög brännpunkt.

1. **HOT WOK-pannan är täckt av en skyddsbeläggning**, som måste brännas bort innan användning genom att följa stegen 2 och 3 nedan. Wokpannan är tillverkad av kolstål, ett utmärkt material för värmeledning. Det rekommenderas att ställa in gasbrännaren på halv effekt under förberedelsen. Värm wokpannan tills den blir gyllenbrun.
2. Häll 3–6 matskedar olja i wokpannan och sprid den jämnt med cirkulära rörelser runt i pannan i cirka 2 minuter. Det är viktigt att oljan sprids över hela pannan, annars kan den fastna i botten. Stäng sedan av gasbrännaren och torka av insidan av pannan med hushållspapper. Upprepa denna process tre gånger tills det inte längre finns brända rester på hushållspappret.
3. Efter förberedelsen kommer insidan av wokpannan att ändra färg från glänsande metall till en mörkare nyans. Detta är helt normalt och visar att wokpannan är korrekt förberedd. Med tiden blir wokpannan ännu mörkare, och beläggningen fungerar som en non-stick-yta.
4. Innan du använder wokpannan, rengör den noggrant med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka den noggrant efteråt.
5. **Ett bra tips efter matlagning och rengöring av wokpannan** med endast varmt vatten är följande: Häll 1–2 matskedar matolja i wokpannan och använd hushållspapper för att sprida ut oljan jämnt över insidan. Låt wokpannan stå täckt med ett tunt lager olja utan att oljan bildar tjocka lager. Detta minskar risken för ytrost. Lämna aldrig din wokpanna utomhus efter användning, eftersom kolstål snabbt rostar.

Wokpannan är utmärkt för att hålla maten varm efter tillagning. Låt den stå på gasbrännaren eller servera maten direkt i wokpannan på ett grytunderlägg.

Var medveten om att wokpannan fortfarande är varm vid servering.

Besök www.hotwok.com för att se hela sortimentet. Du kan också hitta recept och tips för matlagning.

Om du har frågor om din HOT WOK-wokpanna eller andra HOT WOK-produkter, vänligen kontakta oss på hotwok@hotwok.com.



Wokpanne 30 cm + 35 cm

NORSK

Ved å følge bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene vil wokpannen din ha lang levetid. Garantien bortfaller dersom disse instruksjonene ikke følges.

Bruk og vedlikehold

Siden HOT WOK-gassbrennere produserer 4,5 kW, 7 kW og 12 kW varmeeffekt, er det viktig å bruke olje med et høyt brennpunkt.

1. **HOT WOK-pannen er dekket med et beskyttende lag**, som må brennes bort før bruk ved å følge trinn 2 og 3 nedenfor. Wokpannen er laget av karbonstål, et utmerket materiale for varmeledning. Det anbefales å sette gassbrenneren på halv styrke under forberedelsen. Varm opp wokpannen til den blir gyllenbrun.
2. Hell 3–6 spiseskjeer olje i wokpannen, og fordel oljen jevnt med sirkulære bevegelser rundt i pannen i omtrent 2 minutter. Det er viktig at oljen dekker hele pannen, ellers kan den feste seg til bunnen. Slå deretter av gassbrenneren og tørk innsiden av pannen med kjøkkenpapir. Gjenta prosessen tre ganger, til det ikke er flere brennrester igjen på kjøkkenpapiret.
3. Etter forberedelsen vil innsiden av wokpannen skifte farge fra skinnende metall til en mørkere nyanse. Dette er helt normalt og viser at wokpannen er korrekt forberedt. Over tid vil wokpannen bli enda mørkere, og belegget vil fungere som en non-stick-overflate.
4. Før du bruker wokpannen, vask den grundig med varmt vann og en myk svamp. Tørk pannen godt etterpå.
5. **Et godt tips etter matlaging og rengjøring av wokpannen** med kun varmt vann er som følger: Hell 1–2 spiseskjeer matolje i wokpannen, og bruk kjøkkenpapir til å fordele oljen jevnt over innsiden. La wokpannen stå med et tynt lag olje uten at det dannes tykke lag. Dette reduserer risikoen for overflaterust. Ikke la wokpannen stå ute etter bruk, da karbonstål rustet raskt.

Wokpannen er utmerket for å holde maten varm etter tilberedning. Du kan la den stå på gassbrenneren eller servere maten direkte i wokpannen på et underlag. Vær oppmerksom på at wokpannen fortsatt er varm ved servering.

Besøk www.hotwok.com for å se hele sortimentet. Du finner også oppskrifter og tips til matlaging.

Hvis du har spørsmål om din HOT WOK-wokpanne eller andre HOT WOK-produkter, ta gjerne kontakt med oss på hotwok@hotwok.com.



Wokpfanne 30 cm + 35 cm

DEUTSCH

Wenn Sie die Gebrauchsanweisungen und Pflegehinweise befolgen, wird Ihre Wokpfanne eine lange Lebensdauer haben.

Die Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Gebrauch und Pflege

Da die HOT WOK-Gasbrenner eine Wärmeleistung von 4,5 kW, 7 kW und 12 kW erzeugen, ist es wichtig, Öl mit einem hohen Brennpunkt zu verwenden.

1. **Die HOT WOK-Pfanne ist mit einer Schutzschicht versehen**, die vor der Verwendung entfernt werden muss. Befolgen Sie dazu die Schritte 2 und 3 unten. Die Wokpfanne besteht aus Karbonstahl, einem ausgezeichneten Material für die Wärmeleitung. Es wird empfohlen, den Gasbrenner während der Vorbereitung auf halbe Leistung einzustellen. Erhitzen Sie die Wokpfanne, bis sie goldbraun ist.
2. Gießen Sie 3–6 Esslöffel Öl in die Wokpfanne und verteilen Sie es gleichmäßig mit kreisenden Bewegungen für etwa 2 Minuten. Es ist wichtig, dass das Öl die gesamte Pfanne bedeckt, da es sonst am Boden haften bleiben kann. Schalten Sie dann den Gasbrenner aus und wischen Sie die Innenseite der Pfanne mit Küchenpapier aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal, bis keine verbrannten Rückstände mehr auf dem Küchenpapier zu sehen sind.
3. Nach der Vorbereitung wird die Innenseite der Wokpfanne ihre Farbe von glänzendem Metall in einen dunkleren Ton ändern. Dies ist völlig normal und zeigt, dass die Wokpfanne korrekt vorbereitet wurde. Mit der Zeit wird die Pfanne noch dunkler, und die Beschichtung wird als Antihaft-Oberfläche wirken.
4. Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Wokpfanne gründlich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie die Pfanne anschließend gut ab.
5. **Ein nützlicher Tipp nach dem Kochen und Reinigen der Wokpfanne** mit nur warmem Wasser: Gießen Sie 1–2 Esslöffel Speiseöl in die Wokpfanne und verteilen Sie es mit Küchenpapier gleichmäßig auf der Innenseite. Lassen Sie die Pfanne mit einer dünnen Ölschicht bedeckt, ohne dicke Schichten zu bilden. Dies reduziert die Gefahr von Oberflächenrost. Lassen Sie Ihre Wokpfanne niemals nach Gebrauch im Freien stehen, da Karbonstahl schnell rostet.

Die Wokpfanne ist ideal, um das Essen nach dem Kochen warm zu halten. Lassen Sie sie auf dem Gasbrenner stehen oder servieren Sie das Essen direkt in der Wokpfanne auf einem Untersetzer. Achten Sie darauf, dass die Wokpfanne beim Servieren noch heiß ist.

Besuchen Sie www.hotwok.com, um das gesamte Sortiment zu sehen. Dort finden Sie auch Rezepte und Kochtipps.

Wenn Sie Fragen zu Ihrer HOT WOK-Wokpfanne oder anderen HOT WOK-Produkten haben, kontaktieren Sie uns gerne unter hotwok@hotwok.com.





Wokpan 30 cm + 35 cm

NEDERLANDS

Door de gebruiks- en onderhoudsinstructies te volgen, zal uw wokpan een lange levensduur hebben. De garantie vervalt als deze instructies niet worden opgevolgd.

Gebruik en onderhoud

Aangezien HOT WOK-gasbranders een warmteafgifte van 4,5 kW, 7 kW en 12 kW genereren, is het belangrijk om olie met een hoog verbrandingspunt te gebruiken.

1. **De HOT WOK-pan is bedekt met een beschermlaag**, die voor gebruik moet worden weggebrand door de onderstaande stappen 2 en 3 te volgen. De wokpan is gemaakt van koolstofstaal, een uitstekend materiaal voor warmtegeleiding. Het wordt aanbevolen om de gasbrander tijdens de voorbereiding op halve kracht in te stellen. Verhit de wokpan totdat deze goudbruin is.
2. Giet 3–6 eetlepels olie in de wokpan en verdeel het gelijkmatig met cirkelvormige bewegingen over de pan gedurende ongeveer 2 minuten. Het is belangrijk dat de olie de gehele pan bedekt, anders kan het aan de bodem blijven plakken. Zet vervolgens de gasbrander uit en veeg de binnenkant van de pan schoon met keukenpapier. Herhaal dit proces drie keer totdat er geen brandresten meer op het keukenpapier te zien zijn.
3. Na de voorbereiding verandert de binnenkant van de wokpan van glanzend metaal naar een donkere tint. Dit is volkomen normaal en geeft aan dat de wokpan correct is voorbereid. Na verloop van tijd wordt de wokpan nog donkerder en functioneert de coating als een antiaanbaklaag.
4. Voordat u de wokpan gebruikt, reinigt u deze grondig met warm water en een zachte spons. Droog de pan daarna goed af.
5. **Een handige tip na het koken en schoonmaken van de wokpan** met alleen warm water: Giet 1–2 eetlepels olie in de wokpan en gebruik keukenpapier om de olie gelijkmatig over de binnenkant te verdelen. Laat de wokpan bedekt met een dunne laag olie, zonder dikke lagen te vormen. Dit vermindert de kans op roestvorming. Laat uw wokpan nooit buiten staan na gebruik, omdat koolstofstaal snel roest.

De wokpan is uitstekend geschikt om voedsel warm te houden na het koken. Laat het op de gasbrander staan of serveer het voedsel direct in de wokpan op een onderzetter. Houd er rekening mee dat de wokpan nog heet is tijdens het serveren.

Bezoek www.hotwok.com om het volledige assortiment te bekijken. U vindt er ook recepten en kooktips.

Als u vragen heeft over uw HOT WOK-wokpan of andere HOT WOK-producten, neem dan contact met ons op via hotwok@hotwok.com.



Wokpannu 30 cm + 35 cm

SUOMI

Noudata käyttö- ja huolto-ohjeita, jotta wokpannusi käyttöikä olisi pitkä.
Takuu raukeaa, jos näitä ohjeita ei noudateta.

Käyttö ja huolto

Koska HOT WOK -kaasupolttimet tuottavat 4,5 kW, 7 kW ja 12 kW lämpötehoa, on tärkeää käyttää öljyä, jolla on korkea palamispiste.

- HOT WOK -pannu on päällystetty suojakerroksella**, joka täytyy polttaa pois ennen käyttöä seuraamalla alla olevia vaiheita 2 ja 3. Wokpannu on valmistettu hiiliteräksestä, joka on erinomainen materiaali lämmönjohtavuuden kannalta. Suositellaan, että kaasupoltinta käytetään puoliteholla pannua valmisteltaessa. Kuumenna wokpannu, kunnes se muuttuu kullanruskeaksi.
- Kaada 3–6 ruokalusikallista öljyä wokpannuun ja levitä se tasaisesti pyörivin liikkein noin 2 minuutin ajan. On tärkeää, että öljy levittyy tasaisesti koko pannulle, muuten se voi tarttua pohjaan. Sammuta sen jälkeen kaasupoltin ja pyyhi pannun sisäosa talouspaperilla. Toista tämä prosessi kolme kertaa, kunnes talouspaperissa ei enää ole palamisjäämiä.
- Valmistelun jälkeen wokpannun sisäosa vaihtaa väriään kiiltävästä metallista tummempaan sävyyn. Tämä on täysin normaalia ja osoittaa, että wokpannu on valmisteltu oikein. Ajan myötä wokpannu tummenee entisestään, ja päällyste toimii tarttumattomana pintana.
- Ennen kuin käytät wokpannua, pese se huolellisesti lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa pannu huolellisesti pesun jälkeen.
- Hyvä vinkki wokpannun käyttöön ja puhdistukseen:** Ruoanlaiton ja puhdistuksen jälkeen, kun käytät vain lämmintä vettä, kaada 1–2 ruokalusikallista ruokaöljyä wokpannuun ja levitä öljy talouspaperilla tasaisesti pannun sisäosaan. Jätä wokpannu kevyesti öljyttyyn tilaan, ilman että öljy muodostaa paksuja kerroksia. Tämä vähentää ruostumisen riskiä. Älä koskaan jätä wokpannua ulos käytön jälkeen, sillä hiiliteräs ruostuu nopeasti.

Wokpannu pitää ruoan lämpimänä myös ruoanvalmistuksen jälkeen. Voit jättää sen kaasupolttimelle tai tarjoilla ruoan suoraan wokpannusta pannunalusen päällä.
Huomioi, että wokpannu on edelleen kuuma tarjoilun aikana.

Vieraile www.hotwok.com, jossa voit tutustua koko tuotevalikoimaan sekä löytää reseptejä ja ruoanlaittovinkkejä.

Jos sinulla on kysyttävää HOT WOK -wokpannustasi tai muista HOT WOK -tuotteista, voit ottaa yhteyttä osoitteeseen hotwok@hotwok.com.





Padella Wok 30 cm + 35 cm

ITALIANO

Seguendo le istruzioni per l'uso e la manutenzione, la tua padella wok avrà una lunga durata. La garanzia decadrà se queste istruzioni non verranno seguite.

Uso e Manutenzione

Poiché i bruciatori a gas HOT WOK producono una potenza termica di 4,5 kW, 7 kW e 12 kW, è importante utilizzare olio con un alto punto di combustione.

1. **La padella HOT WOK è rivestita da uno strato protettivo**, che deve essere eliminato prima dell'uso seguendo i passaggi 2 e 3 di seguito. La padella wok è realizzata in acciaio al carbonio, un materiale eccellente per la conduzione del calore. Si consiglia di impostare il bruciatore a metà potenza durante la preparazione. Riscalda la padella wok finché non diventa dorata.
2. Versa 3–6 cucchiaini di olio nella padella wok e distribuiscilo uniformemente con movimenti circolari per circa 2 minuti. È importante che l'olio sia distribuito uniformemente su tutta la superficie della padella; altrimenti potrebbe attaccarsi al fondo. Spegni quindi il bruciatore a gas e pulisci l'interno della padella con carta da cucina. Ripeti questa operazione tre volte, finché non rimangono più residui di bruciature sulla carta.
3. Dopo la preparazione, l'interno della padella wok cambierà colore da metallo lucido a una tonalità più scura. Questo è completamente normale e indica che la padella è stata preparata correttamente. Con il tempo, la padella diventerà ancora più scura, e il rivestimento fungerà da superficie antiaderente.
4. Prima di usare la padella wok, lavala accuratamente con acqua calda e una spugna morbida. Asciugala bene dopo.
5. **Un consiglio utile dopo la cottura e la pulizia della padella wok** solo con acqua calda: Versa 1–2 cucchiaini di olio da cucina nella padella e usa un foglio di carta da cucina per distribuirlo uniformemente all'interno. Lascia la padella con uno strato sottile di olio, evitando accumuli spessi. Questo riduce il rischio di ruggine sulla superficie. Non lasciare mai la padella wok all'esterno dopo l'uso, poiché l'acciaio al carbonio arrugginisce rapidamente.

La padella wok è ideale per mantenere il cibo caldo dopo la cottura. Puoi lasciarla sul bruciatore a gas oppure servire il cibo direttamente nella padella utilizzando un sottopentola.

Fai attenzione: la padella sarà ancora calda durante il servizio.

Visita www.hotwok.com per visualizzare l'intera gamma di prodotti. Puoi anche trovare ricette e suggerimenti per la cucina.

Se hai domande sulla tua padella wok HOT WOK o su altri prodotti HOT WOK, non esitare a contattarci all'indirizzo hotwok@hotmail.com.





Poêle Wok 30 cm + 35 cm

FRANÇAIS

En suivant les instructions d'utilisation et d'entretien, votre poêle wok aura une longue durée de vie. La garantie sera annulée si ces instructions ne sont pas respectées.

Utilisation et Entretien

Les brûleurs à gaz HOT WOK produisent une puissance thermique de 4,5 kW, 7 kW et 12 kW, il est donc important d'utiliser une huile avec un point de combustion élevé.

1. **La poêle HOT WOK est recouverte d'une couche protectrice**, qui doit être brûlée avant utilisation en suivant les étapes 2 et 3 ci-dessous. La poêle wok est fabriquée en acier au carbone, un excellent matériau pour la conduction thermique. Il est recommandé de régler le brûleur à gaz à mi-puissance lors de la préparation. Chauffez la poêle wok jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.
2. Versez 3 à 6 cuillères à soupe d'huile dans la poêle wok et répartissez-la uniformément avec des mouvements circulaires pendant environ 2 minutes. Il est important que l'huile couvre toute la surface de la poêle, sinon elle risque d'adhérer au fond. Éteignez ensuite le brûleur à gaz et essuyez l'intérieur de la poêle avec du papier absorbant. Répétez ce processus trois fois, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de résidus de combustion sur le papier absorbant.
3. Après la préparation, l'intérieur de la poêle wok changera de couleur, passant d'un métal brillant à une teinte plus foncée. Cela est tout à fait normal et indique que la poêle a été correctement préparée. Avec le temps, la poêle deviendra encore plus foncée, et le revêtement agira comme une surface antiadhésive.
4. Avant d'utiliser la poêle wok, nettoyez-la soigneusement avec de l'eau chaude et une éponge douce. Séchez-la bien après.
5. **Un conseil pratique après la cuisson et le nettoyage de la poêle wok** avec uniquement de l'eau chaude : Versez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson dans la poêle et utilisez du papier absorbant pour répartir l'huile uniformément sur l'intérieur. Laissez la poêle recouverte d'une fine couche d'huile, sans accumulations épaisses. Cela réduit le risque de rouille en surface. Ne laissez jamais votre poêle wok à l'extérieur après utilisation, car l'acier au carbone rouille rapidement.

La poêle wok est idéale pour garder les aliments au chaud après la cuisson. Vous pouvez la laisser sur le brûleur à gaz ou servir directement dans la poêle en utilisant un dessous de plat.

Attention : la poêle restera chaude pendant le service.

Visitez www.hotwok.com pour découvrir toute la gamme de produits. Vous y trouverez également des recettes et des conseils culinaires.

Si vous avez des questions concernant votre poêle wok HOT WOK ou d'autres produits HOT WOK, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse hotwok@hotwok.com.



Sartén Wok 30 cm + 35 cm

ESPAÑOL

Siguiendo las instrucciones de uso y mantenimiento, tu sartén wok tendrá una larga vida útil. La garantía se anulará si no se siguen estas instrucciones.

Uso y Mantenimiento

Dado que los quemadores de gas HOT WOK generan una potencia térmica de 4,5 kW, 7 kW y 12 kW, es importante usar aceite con un alto punto de combustión.

1. **La sartén HOT WOK está recubierta con una capa protectora**, que debe quemarse antes de su uso siguiendo los pasos 2 y 3 a continuación. La sartén wok está fabricada en acero al carbono, un material excelente para la conducción del calor. Se recomienda ajustar el quemador de gas a media potencia durante la preparación. Calienta la sartén wok hasta que adquiera un tono dorado.
2. Vierte 3–6 cucharadas de aceite en la sartén wok y distribúyelo uniformemente con movimientos circulares durante unos 2 minutos. Es importante que el aceite cubra toda la superficie de la sartén, ya que, de lo contrario, podría pegarse al fondo. Después, apaga el quemador de gas y limpia el interior de la sartén con papel de cocina. Repite este proceso tres veces hasta que no queden residuos de quemado en el papel.
3. Después de la preparación, el interior de la sartén wok cambiará de color, pasando de un metal brillante a un tono más oscuro. Esto es completamente normal y demuestra que la sartén ha sido correctamente preparada. Con el tiempo, la sartén se oscurecerá aún más, y el revestimiento funcionará como una superficie antiadherente.
4. Antes de usar la sartén wok, límpiela bien con agua caliente y una esponja suave. Sécala cuidadosamente después.
5. **Un consejo práctico tras cocinar y limpiar la sartén wok** solo con agua caliente: Vierte 1–2 cucharadas de aceite de cocina en la sartén y utiliza papel de cocina para extenderlo uniformemente por el interior. Deja la sartén cubierta con una capa fina de aceite, evitando acumulaciones gruesas. Esto ayuda a prevenir la oxidación de la superficie. Nunca dejes la sartén wok al aire libre después de su uso, ya que el acero al carbono se oxida rápidamente.

La sartén wok es ideal para mantener la comida caliente después de cocinar. Puedes dejarla en el quemador o servir la comida directamente en la sartén utilizando un salvamanteles. Ten en cuenta que la sartén seguirá estando caliente durante el servicio.

Visita www.hotwok.com para ver toda la gama de productos. También puedes encontrar recetas y consejos de cocina.

Si tienes preguntas sobre tu sartén wok HOT WOK u otros productos HOT WOK, no dudes en contactarnos en hotwok@hotwok.com.





Panela Wok 30 cm + 35 cm

PORTUGUÊS

Seguindo as instruções de uso e manutenção, sua panela wok terá uma longa vida útil. A garantia será anulada caso essas instruções não sejam seguidas.

Uso e Manutenção

Como os queimadores de gás HOT WOK geram uma potência térmica de 4,5 kW, 7 kW e 12 kW, é importante utilizar óleo com um alto ponto de combustão.

1. **A panela HOT WOK possui uma camada protetora**, que deve ser queimada antes do uso seguindo os passos 2 e 3 abaixo. A panela wok é feita de aço carbono, um excelente material para condução de calor. Recomenda-se ajustar o queimador de gás para meia potência durante a preparação. Aqueça a panela wok até que ela fique dourada.
2. Despeje 3–6 colheres de sopa de óleo na panela wok e espalhe uniformemente com movimentos circulares por cerca de 2 minutos. É importante que o óleo cubra toda a superfície da panela, caso contrário ele poderá aderir ao fundo. Em seguida, desligue o queimador de gás e limpe o interior da panela com papel toalha. Repita este processo três vezes, até que não restem mais resíduos de queima no papel toalha.
3. Após a preparação, o interior da panela wok mudará de cor, passando de metal brilhante para um tom mais escuro. Isso é completamente normal e indica que a panela foi preparada corretamente. Com o tempo, a panela ficará ainda mais escura, e o revestimento funcionará como uma superfície antiaderente.
4. Antes de usar a panela wok, lave-a cuidadosamente com água morna e uma esponja macia. Seque-a bem após a lavagem.
5. **Uma dica prática após cozinhar e limpar a panela wok** com apenas água morna: Despeje 1–2 colheres de sopa de óleo de cozinha na panela e use papel toalha para espalhar o óleo uniformemente no interior. Deixe a panela coberta com uma fina camada de óleo, evitando acúmulos espessos. Isso ajuda a prevenir ferrugem na superfície. Nunca deixe sua panela wok ao ar livre após o uso, pois o aço carbono enferruja rapidamente.

A panela wok é ideal para manter a comida quente após o preparo. Você pode deixá-la no queimador de gás ou servir diretamente na panela utilizando um descanso de panela.

Tenha cuidado, pois a panela ainda estará quente ao servir.

Visite www.hotwok.com para ver toda a linha de produtos. Você também encontrará receitas e dicas de culinária.

Se tiver dúvidas sobre sua panela wok HOT WOK ou outros produtos HOT WOK, entre em contato conosco pelo e-mail hotwok@hotwok.com.





Patelnia Wok 30 cm + 35 cm

POLSKI

Przestrzegając instrukcji użytkowania i konserwacji, Twoja patelnia wok będzie służyć przez długi czas. Gwarancja przestanie obowiązywać, jeśli te instrukcje nie zostaną spełnione.

Użytkowanie i Konserwacja

Ponieważ palniki gazowe HOT WOK generują moc cieplną wynoszącą 4,5 kW, 7 kW i 12 kW, ważne jest używanie oleju o wysokim punkcie spalania.

1. **Patelnia HOT WOK jest pokryta warstwą ochronną**, która przed użyciem musi zostać wypalona zgodnie z krokami 2 i 3 poniżej. Patelnia wok jest wykonana ze stali węglowej, doskonałego materiału przewodzącego ciepło. Zaleca się ustawienie palnika gazowego na połowę mocy podczas przygotowywania patelni. Podgrzewaj patelnię, aż stanie się złotobrązowa.
2. Wlej 3–6 łyżek oleju do patelni wok i rozprowadź go równomiernie okrężnymi ruchami przez około 2 minuty. Ważne jest, aby olej pokrywał całą powierzchnię patelni, w przeciwnym razie może przyłgnąć do dna. Następnie wyłącz palnik gazowy i wytrzyj wnętrze patelni ręcznikiem papierowym. Powtórz ten proces trzy razy, aż ręcznik papierowy będzie wolny od przypalonych pozostałości.
3. Po przygotowaniu wnętrze patelni wok zmieni kolor z błyszczącego metalu na ciemniejszy odcień. Jest to całkowicie normalne i świadczy o prawidłowym przygotowaniu patelni. Z czasem patelnia stanie się jeszcze ciemniejsza, a powłoka będzie działać jak powierzchnia nieprzywierająca.
4. Przed użyciem patelni wok należy dokładnie umyć ją ciepłą wodą i miękką gąbką. Następnie dokładnie ją osuszyć.
5. **Praktyczna wskazówka po gotowaniu i czyszczeniu patelni wok** samą ciepłą wodą: Wlej 1–2 łyżki oleju spożywczego do patelni i użyj ręcznika papierowego, aby równomiernie rozprowadzić olej wewnątrz. Pozostaw patelnię pokrytą cienką warstwą oleju, unikając grubych warstw. Pomaga to zapobiec rdzewieniu powierzchni. Nigdy nie zostawiaj patelni wok na zewnątrz po użyciu, ponieważ stal węglowa szybko rdzewieje.

Patelnia wok doskonale utrzymuje ciepło jedzenia po przygotowaniu. Możesz zostawić ją na palniku lub podać jedzenie bezpośrednio w patelni na podstawce.

Uważaj, patelnia nadal może być gorąca podczas serwowania.

Odwiedź www.hotwok.com, aby zobaczyć pełną gamę produktów. Znajdziesz tam również przepisy i wskazówki dotyczące gotowania.

Jeśli masz pytania dotyczące swojej patelni wok HOT WOK lub innych produktów HOT WOK, skontaktuj się z nami pod adresem hotwok@hotwok.com.





Wok pánev 30 cm + 35 cm

ČESKY

Dodržováním pokynů pro používání a údržbu zajistíte dlouhou životnost vaší wok pánve. Záruka nebude platná, pokud tyto pokyny nebudou dodrženy.

Použití a údržba

Protože plynové hořáky HOT WOK produkují tepelný výkon 4,5 kW, 7 kW a 12 kW, je důležité používat olej s vysokým bodem hoření.

1. **Wok pánev HOT WOK je chráněna ochrannou vrstvou**, kterou je třeba před použitím vypálit podle níže uvedených kroků 2 a 3. Wok pánve je vyrobena z uhlíkové oceli, což je vynikající materiál pro vedení tepla. Doporučuje se nastavit hořák na polovinu výkonu při přípravě pánve. Zahřejte wok pánve, dokud nezíská zlatohnědou barvu.
2. Nalijte do wok pánve 3–6 polévkových lžic oleje a rovnoměrně ho rozetřete krouživými pohyby po pánvi po dobu přibližně 2 minut. Je důležité, aby olej pokryl celý povrch pánve, jinak se může přichytit ke dnu. Poté vypněte hořák a vytřete vnitřek pánve papírovou utěrkou. Tento proces opakujte třikrát, dokud na papírové utěrce nebudou žádné spálené zbytky.
3. Po přípravě se vnitřek wok pánve změní z lesklého kovu na tmavší odstín. To je zcela normální a znamená to, že pánve byla správně připravena. Postupem času bude pánve ještě tmavší a povlak bude fungovat jako nepřilnavý povrch.
4. Před použitím wok pánve ji důkladně omyjte teplou vodou a měkkou houbou. Poté ji důkladně osušte.
5. **Praktická rada po vaření a čištění wok pánve** pouze teplou vodou: Nalijte do pánve 1–2 polévkové lžice oleje a rozetřete jej papírovou utěrkou rovnoměrně po vnitřním povrchu. Nechte wok pánve pokrytou tenkou vrstvou oleje, aniž by se vytvořily silné vrstvy. Tím se sníží riziko povrchové koroze. Nikdy nenechávejte wok pánve venku po použití, protože uhlíková ocel rychle rezaví.

Wok pánve je ideální pro udržování jídla teplého po vaření. Můžete ji nechat na hořáku nebo podávat jídlo přímo v pánvi na podložce.

Pozor, pánve bude při servírování stále horká.

Navštivte www.hotwok.com, kde najdete kompletní sortiment produktů, recepty a tipy na vaření.

Pokud máte dotazy ohledně své wok pánve HOT WOK nebo jiných produktů HOT WOK, kontaktujte nás na adrese hotwok@hotmail.com.



Wokpann 30 cm + 35 cm

EESTI KEEL

Järgides kasutus- ja hooldusjuhiseid, kestab teie wokpann kaua. Garantii kaotab kehtivuse, kui neid juhiseid ei järgita.

Kasutamine ja hooldus

Kuna HOT WOK gaasipõletid toodavad 4,5 kW, 7 kW ja 12 kW soojusenergiat, on oluline kasutada õli, millel on kõrge põlemispunkt.

1. **HOT WOK pann on kaetud kaitsekihiga**, mis tuleb enne kasutamist põletada, järgides alltoodud samme 2 ja 3. Wokpann on valmistatud süsinikterasest, mis on suurepärase materjal soojusjuhtivuse jaoks. Soovitav on gaasipõleti seadistada poolele võimsusele panni ettevalmistamisel. Kuumutage wokpanni, kuni see muutub kuldpruuniks.
2. Valage 3–6 supilusikatäit õli wokpanni ja jaotage see ühtlaselt ringjate liigutustega umbes 2 minuti jooksul. On oluline, et õli kataks kogu panni pinna, vastasel juhul võib see jääda põhja külge kinni. Seejärel lülitage gaasipõleti välja ja pühkige panni sisemus paberrätikuga. Korrake protsessi kolm korda, kuni paberrätikule ei jää enam põletusjääke.
3. Pärast ettevalmistamist muudab wokpanni sisemus värvi läikivast metallist tumedamaks tooniks. See on täiesti normaalne ja näitab, et wokpann on õigesti ette valmistatud. Aja jooksul muutub pann veelgi tumedamaks ja kate toimib mittenakkuva pinnana.
4. Enne wokpanni kasutamist peske see põhjalikult sooja vee ja pehme käsnaaga. Kuivatage hoolikalt pärast pesemist.
5. **Praktiline nõuanne pärast toiduvalmistamist ja panni puhastamist** ainult sooja veega: Valage 1–2 supilusikatäit õli wokpanni ja jaotage see paberrätikuga ühtlaselt panni sisepinnale. Jätke wokpann kaetuks õhukese õlikihiga, vältides paksude kihtide tekkimist. See aitab vähendada rooste tekkimise ohtu. Ärge kunagi jätke wokpanni pärast kasutamist õue, kuna süsinikteras roostetab kiiresti.

Wokpann hoiab toidu soojas ka pärast valmistamist. Jätke see gaasipõletile või serveerige toit otse wokpannis, kasutades aluskaitset.

Olge ettevaatlik, sest pann on serveerimise ajal endiselt kuum.

Külastage www.hotwok.com, et näha kogu tootevalikut. Leiate sealt ka retsepte ja näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Kui teil on küsimusi oma HOT WOK wokpanni või teiste HOT WOK toodete kohta, võtke meiega ühendust aadressil hotwok@hotwok.com.





Wokpanna 30 cm + 35 cm

LATVIEŠU VALODA

Ievērojot lietošanas un uzturēšanas norādījumus, jūsu wok panna kalpos ilgi. Garantija zaudēs spēku, ja šie norādījumi netiks ievēroti.

Lietošanas un uzturēšanas norādījumi

Tā kā HOT WOK gāzes degļi nodrošina 4,5 kW, 7 kW un 12 kW siltuma jaudu, ir svarīgi izmantot eļļu ar augstu degšanas punktu.

1. **HOT WOK panna ir pārklāta ar aizsargkārtu**, kuru pirms lietošanas ir jāizdedzina, ievērojot zemāk norādītos 2. un 3. soli. Wok panna ir izgatavota no oglekļa tērauda, kas ir lielisks materiāls siltuma vadīšanai. Ieteicams iestatīt gāzes degli uz pusi jaudas, sagatavojot pannu. Uzkaršējiet wok pannu, līdz tā kļūst zeltaini brūna.
2. Ielejiet 3–6 ēdamkarotes eļļas wok pannā un vienmērīgi izklājiet to apļveida kustībām aptuveni 2 minūtes. Ir svarīgi, lai eļļa tiktu izklāta vienmērīgi pa visu pannas virsmu, citādi tā var pieķerties pie pannas dibena. Pēc tam izslēdziet gāzes degli un noslaukiet pannas iekšpusi ar papīra dvieli. Atkārtojiet šo procesu trīs reizes, līdz uz papīra dviēļa vairs nav dedzināšanas atlikumu.
3. Pēc sagatavošanas pannas iekšpuse mainīs krāsu no spīdīga metāla uz tumšāku nokrāsu. Tas ir pilnīgi normāli un norāda, ka panna ir pareizi sagatavota. Laika gaitā panna kļūs vēl tumšāka, un pārklājums darbosies kā nelīpoša virsma.
4. Pirms lietošanas rūpīgi nomazgājiet wok pannu ar siltu ūdeni un mīkstu sūkli. Pēc tam rūpīgi nosusiniet.
5. **Praktisks padoms pēc gatavošanas un pannas tīrīšanas** tikai ar siltu ūdeni: Ielejiet 1–2 ēdamkarotes eļļas wok pannā un ar papīra dvieli vienmērīgi izklājiet to pa pannas iekšpusi. Atstājiet wok pannu ar plānu eļļas kārtu, izvairoties no biežām eļļas kārtām. Tas palīdzēs samazināt rūšēšanas risku. Nekad neatstājiet wok pannu ārā pēc lietošanas, jo oglekļa tērauds ātri rūšē.

Wok panna ir lieliski piemērota, lai saglabātu ēdienu siltu pēc gatavošanas. Atstājiet to uz gāzes degļa vai pasniedziet ēdienu tieši wok pannā, izmantojot paliktni.

Pievērsiet uzmanību tam, ka panna joprojām būs karsta pasniegšanas laikā.

Apmeklējiet www.hotwok.com, lai apskatītu visu produktu klāstu. Tur atradīsiet arī receptes un gatavošanas padomus.

Ja jums ir jautājumi par HOT WOK wok pannu vai citiem HOT WOK produktiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu hotwok@hotwok.com.





Wok keptuvė 30 cm + 35 cm

LIETUVIŲ KALBA

Vadovaudamiesi naudojimo ir priežiūros instrukcijomis, jūsų wok keptuvė tarnaus ilgai. Garantija netenka galios, jei šių instrukcijų nesilaikoma.

Naudojimas ir priežiūra

Kadangi HOT WOK dujinės kaitlentės užtikrina 4,5 kW, 7 kW ir 12 kW šiluminę galią, svarbu naudoti aliejų su aukštu degimo tašku.

1. **HOT WOK keptuvė padengta apsauginiu sluoksniu**, kurį prieš naudojimą reikia pašalinti, laikantis toliau pateiktų 2 ir 3 žingsnių. Wok keptuvė pagaminta iš anglinio plieno, puikiai tinkamo šilumos perdavimui. Rekomenduojama dujinę kaitlentę nustatyti į pusę galingumo ruošiant keptuvę. Kaitinkite keptuvę, kol ji taps auksinės rudos spalvos.
2. Įpilkite 3–6 šaukštus aliejaus į wok keptuvę ir sukamaisiais judesiais tolygiai paskirstykite jį keptuvės paviršiuje apie 2 minutes. Svarbu, kad aliejus padengtų visą keptuvę, kitaip jis gali prilipti prie dugno. Tada išjunkite dujinę kaitlentę ir nuvalykite keptuvės vidų popieriniu rankšluosčiu. Šį procesą pakartokite tris kartus, kol popieriniame rankšluoste nebus likučių.
3. Po paruošimo keptuvės vidus pakeis spalvą iš blizgaus metalo į tamsesnį atspalvį. Tai visiškai normalu ir rodo, kad keptuvė tinkamai paruošta. Laikui bėgant keptuvė taps dar tamsesnė, o sluoksnis veiks kaip neprideganti danga.
4. Prieš naudodami wok keptuvę, kruopščiai ją išplaukite šiltu vandeniu ir minkšta kempine. Po to gerai nusausinkite.
5. **Naudingas patarimas po keptuvės naudojimo ir plovimo** tik šiltu vandeniu: Įpilkite 1–2 šaukštus aliejaus į keptuvę ir naudodami popierinį rankšluostį tolygiai iššepkite aliejų keptuvės viduje. Palikite wok keptuvę padengtą plonu aliejaus sluoksniu, vengiant storų sluoksnių. Tai padės sumažinti rūdžių atsiradimo tikimybę. Niekada nepalikite keptuvės lauke po naudojimo, nes anglinis plienas greitai rūdija.

Wok keptuvė puikiai tinka maistui išlaikyti šiltam po gaminimo. Galite palikti ją ant kaitlentės arba pateikti maistą tiesiai keptuvėje, naudodami padėkliuką. Atkreipkite dėmesį, kad keptuvė bus karšta patiekimo metu.

Apsilankykite www.hotwok.com, kur rasite visą produktų asortimentą, receptus ir patarimus.

Jei turite klausimų apie HOT WOK wok keptuvę ar kitus HOT WOK produktus, susisiekite su mumis el. paštu hotwok@hotwok.com.





Wok Ponev 30 cm + 35 cm

SLOVENSKO

Z upoštevanjem navodil za uporabo in vzdrževanje bo vaša wok ponev dolgo služila. Garancija ne velja, če teh navodil ne boste upoštevali.

Uporaba in vzdrževanje

Ker gorilniki na plin HOT WOK proizvajajo 4,5 kW, 7 kW in 12 kW toplotne moči, je pomembno uporabljati olje z visokim vžigalnim temperaturnim pragom.

1. **Wok ponev HOT WOK je zaščitena z zaščitnim slojem**, ki ga morate pred uporabo zažgati, tako da sledite spodnjim korakom 2 in 3. Wok ponev je izdelana iz karbonskega jekla, ki je odličen material za prevod toplote. Priporočljivo je, da med pripravo ponev segrevate na srednji moči gorilnika. Segrevajte, dokler ponev ne postane zlato rjava.
2. V wok ponev vlijte 3–6 žlic olja in ga enakomerno razporedite s krožnimi gibi po ponvi približno 2 minuti. Pomembno je, da olje prekrije celotno površino poneve, sicer se lahko prilepi na dno. Nato izklopite gorilnik in notranjost poneve obrišite s papirnato brisačo. Postopek ponovite trikrat, dokler na brisači ni več ostankov zažganega olja.
3. Po pripravi bo notranjost wok poneve spremenila barvo iz svetle kovine v temnejši odtenek. To je povsem normalno in pomeni, da je ponev pravilno pripravljena. Sčasoma bo ponev postala še temnejša, zaščitni sloj pa bo deloval kot nelepljiva površina.
4. Pred uporabo wok ponev temeljito očistite s toplo vodo in mehko gobico. Nato jo temeljito osušite.
5. **Koristen nasvet po uporabi in čiščenju wok poneve** samo s toplo vodo: V ponev vlijte 1–2 žlici olja in ga z uporabo papirnate brisače enakomerno razporedite po notranjosti. Pustite wok ponev premazano s tankim slojem olja, brez debelih nanosov. Tako boste zmanjšali možnost rje na površini. Nikoli ne puščajte wok poneve na prostem po uporabi, saj karbonsko jeklo hitro rjavi.

Wok ponev je odlična za ohranjanje toplote hrane po kuhanju. Pustite jo na gorilniku ali hrano postrezite neposredno iz poneve na podstavku. Pazite, ponev bo ob serviranju še vedno vroča.

Obiščite www.hotwok.com, kjer si lahko ogledate celotno ponudbo izdelkov. Prav tako boste našli recepte in kuharske nasvete.

Če imate vprašanja o vaši wok ponvi HOT WOK ali drugih izdelkih HOT WOK, nas kontaktirajte na hotwok@hotmail.com.



Γουόκ τηγάνι 30 cm + 35 cm

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης και συντήρησης, το γουόκ τηγάνι σας θα έχει μεγάλη διάρκεια ζωής. Η εγγύηση ακυρώνεται εάν αυτές οι οδηγίες δεν τηρηθούν.

Χρήση και Συντήρηση

Δεδομένου ότι οι καυστήρες αερίου HOT WOK παράγουν θερμική ισχύ 4,5 kW, 7 kW και 12 kW, είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε λάδι με υψηλό σημείο καύσης.

1. **Το γουόκ τηγάνι HOT WOK είναι καλυμμένο με ένα προστατευτικό στρώμα**, το οποίο πρέπει να καεί πριν τη χρήση, ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα 2 και 3. Το τηγάνι γουόκ είναι κατασκευασμένο από ανθρακοχάλυβα, ένα εξαιρετικό υλικό για τη μεταφορά θερμότητας. Συνιστάται να ρυθμίσετε τον καυστήρα αερίου στη μισή ισχύ κατά την προετοιμασία. Ζεστάνετε το γουόκ τηγάνι μέχρι να αποκτήσει χρυσοκάστανο χρώμα.
2. Ρίξτε 3–6 κουταλιές της σούπας λάδι στο γουόκ τηγάνι και απλώστε το ομοιόμορφα με κυκλικές κινήσεις για περίπου 2 λεπτά. Είναι σημαντικό το λάδι να καλύψει όλη την επιφάνεια του τηγανιού, διαφορετικά μπορεί να κολλήσει στον πάτο. Στη συνέχεια, σβήστε τον καυστήρα αερίου και σκουπίστε το εσωτερικό του τηγανιού με χαρτί κουζίνας. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία τρεις φορές, μέχρι να μην υπάρχουν πλέον υπολείμματα καψίματος στο χαρτί.
3. Μετά την προετοιμασία, το εσωτερικό του γουόκ τηγανιού θα αλλάξει χρώμα από γυαλιστερό μέταλλο σε μια πιο σκούρα απόχρωση. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και δείχνει ότι το τηγάνι έχει προετοιμαστεί σωστά. Με την πάροδο του χρόνου, το τηγάνι θα γίνει ακόμη πιο σκούρο και η επικάλυψη θα λειτουργεί ως αντικολλητική επιφάνεια.
4. Πριν χρησιμοποιήσετε το γουόκ τηγάνι, καθαρίστε το σχολαστικά με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Στεγνώστε το καλά μετά.
5. **Χρήσιμη συμβουλή μετά το μαγείρεμα και τον καθαρισμό του γουόκ τηγανιού** μόνο με ζεστό νερό: Ρίξτε 1–2 κουταλιές της σούπας λάδι στο τηγάνι και χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να το απλώσετε ομοιόμορφα στο εσωτερικό. Αφήστε το γουόκ τηγάνι καλυμμένο με ένα λεπτό στρώμα λαδιού, αποφεύγοντας τη δημιουργία παχιών στρωμάτων. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο σκουριάς. Μην αφήνετε ποτέ το γουόκ τηγάνι έξω μετά τη χρήση, καθώς ο ανθρακοχάλυβας σκουριάζει γρήγορα.

Το γουόκ τηγάνι είναι ιδανικό για να διατηρεί το φαγητό ζεστό μετά το μαγείρεμα. Μπορείτε να το αφήσετε στον καυστήρα ή να σερβίρετε το φαγητό απευθείας στο τηγάνι χρησιμοποιώντας μια βάση. Προσέξτε, το τηγάνι θα είναι ακόμα ζεστό κατά το σερβίρισμα.

Επισκεφθείτε το www.hotwok.com για να δείτε όλη τη γκάμα προϊόντων. Εκεί μπορείτε να βρείτε επίσης συνταγές και συμβουλές μαγειρικής.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με το γουόκ τηγάνι HOT WOK ή άλλα προϊόντα HOT WOK, επικοινωνήστε μαζί μας στο hotwok@hotwok.com.





FOR MORE INFORMATION

Visit www.hotwok.com

