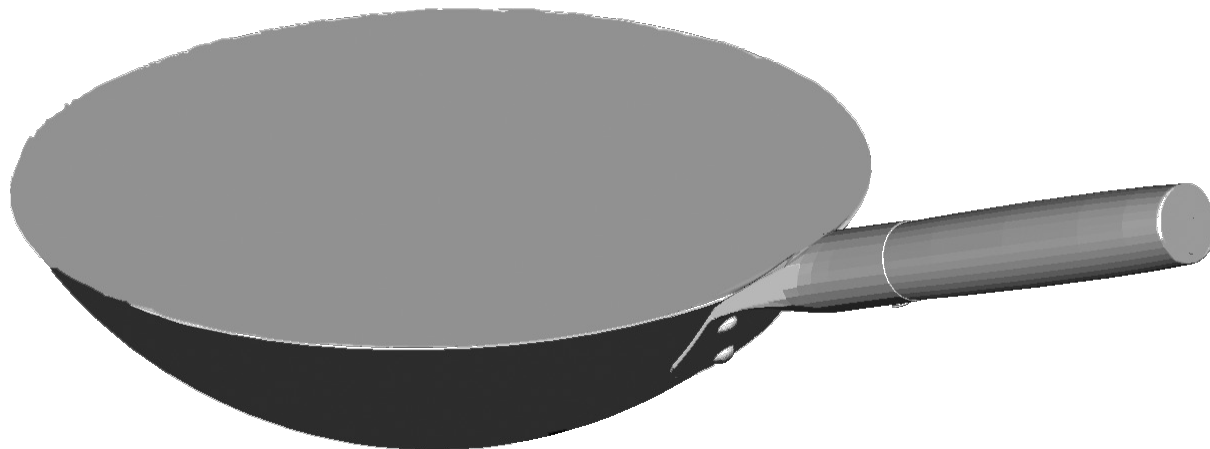


Flammkraft



Wok (BLOCK R)

Nutzungshinweise

Usage Instructions

Instrucciones de Uso

Istruzioni per l'Uso

Instructions d'Utilisation

Gebruiksaanwijzingen

Wok (BLOCK R)

DE:

Damit Sie lange Freude an Ihrem Wok haben, sollten Sie sich vor der ersten Nutzung etwas Zeit nehmen und ihn gewissenhaft einbrennen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Waschen Sie den Wok in warmem Wasser mit Spülmittel gründlich aus. Nehmen Sie einen Scheuerschwamm zur Hilfe, bis alle Ölrreste abgewaschen sind und der blanke Stahl zu sehen ist. Spülen Sie den Wok mit klarem Wasser ab. Prüfen Sie mit einem Küchenpapier, ob der Wok sauber ist. Wiederholen Sie ggf. die Reinigung und trocknen Sie den Wok ab.
- Zünden Sie den Brenner Ihres Block R und belassen Sie ihn in Großstellung.
- Stellen Sie den Wok auf die Brennerkrone und warten Sie, bis der Stahl anfängt sich erst dunkel und dann blau zu verfärben. Variieren Sie die Position so lange, bis er sich überall verfärbt hat.
- Lassen Sie den Wok vollständig abkühlen, bevor Sie ihn erneut erhitzen. Ölen Sie den heißen Wok mit einem hitzebeständigen Speiseöl vollständig ein (auch auf der Unterseite). Gießen Sie dabei kein Öl in den Wok, sondern benutzen Sie ein getränktes Küchentuch. Verringern Sie die Hitze, wenn es zu sehr raucht. Benutzen Sie dabei feuerfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Jetzt können Sie Ihren Wok benutzen. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich heißes Wasser und keine Spülmittel oder Scheuerschwämme. Ölen Sie den Wok regelmäßig beidseitig ein. Bewahren Sie ihn nicht draußen auf.

EN:

To ensure that you can enjoy your wok for many years to come, you should take some time to season it thoroughly before using it for the first time. Proceed as follows:

- Wash the wok thoroughly in warm water with washing-up liquid. Use a scouring pad to remove all oil residues until the bare steel is visible. Rinse the wok with clean water. Check with a paper towel to see if the wok is clean. Repeat the cleaning process if necessary and dry the wok.
- Light the burner on your Block R and leave it on high.
- Place the wok on the burner crown and wait until the steel begins to turn dark and then blue. Vary the position until it has changed colour all over.
- Allow the wok to cool completely before reheating it. Completely oil the hot wok with a heat-resistant cooking oil (including the underside). Do not pour oil into the wok; instead, use a soaked kitchen towel. Reduce the heat if it smokes too much. Use fireproof gloves to avoid burns.

Now you can use your wok. Clean it with hot water only, without using detergent or scouring pads. Oil the wok regularly on both sides. Do not store it outside.

ES:

Gracias por elegir nuestro wok. Para que pueda disfrutarlo durante mucho tiempo, antes del primer uso debería tomarse el tiempo necesario para curarlo a conciencia. Para ello, proceda de la siguiente manera:

- Lave bien el wok en agua tibia con detergente. Ayúdese de un estropajo hasta que se hayan eliminado todos los restos de aceite y pueda verse el acero desnudo. Enjuague el wok con agua limpia. Utilice un papel de cocina para comprobar si el wok está limpio. Si fuera necesario, repita la limpieza y seque el wok.
- Encienda el quemador de su Block R y déjelo en la posición máxima.
- Coloque el wok sobre la corona del quemador y espere hasta que el acero empiece a oscurecerse y luego a volverse azul. Vaya cambiando la posición hasta que se haya oscurecido por completo.
- Deje que el wok se enfríe completamente antes de volver a calentarlo. Engrase completamente el wok caliente con aceite alimentario resistente al calor (también en la parte inferior). No vierta aceite en el wok, utilice un paño de cocina impregnado. Reduzca el fuego si humea demasiado. Utilice guantes resistentes al fuego para evitar quemaduras.

Ahora ya puede utilizar su wok. Para limpiarlo, utilice únicamente agua caliente, sin detergentes ni estropajos. Engrase el wok regularmente por ambos lados. No lo guarde al aire libre.

IT:

Siamo lieti che abbiate scelto il nostro wok. Per garantire una lunga durata del wok, prima di utilizzarlo per la prima volta è necessario dedicare un po' di tempo alla sua accurata cottura. Procedere come segue:

- Lavare accuratamente il wok in acqua calda con detersivo per piatti. Utilizzare una spugna abrasiva fino a quando tutti i residui di olio sono stati rimossi e l'acciaio è visibile. Risciacquare il wok con acqua pulita. Verificare con un foglio di carta da cucina che il wok sia pulito. Se necessario, ripetere la pulizia e asciugare il wok. Rimuovete la griglia sopra il bruciatore e posizionate il supporto per il wok.
- Accendere il fornello del Block R e lasciarlo acceso al massimo.
- Posizionare il wok sulla corona del fornello e attendere che l'acciaio inizi a diventare scuro e poi blu. Variare la posizione fino a quando non si è colorato ovunque.
- Lasciare raffreddare completamente il wok prima di riscaldarlo nuovamente. Ungere completamente il wok caldo con olio alimentare resistente al calore (anche sul fondo). Non versare l'olio nel wok, ma utilizzare un panno da cucina imbevuto. Ridurre la fiamma se fuma troppo. Utilizzare guanti resistenti al calore per evitare ustioni.

Ora potete utilizzare il vostro wok. Per la pulizia utilizzate solo acqua calda, senza detersivi o spugne abrasive. Ungete regolarmente il wok su entrambi i lati. Non conservatelo all'aperto.

FR:

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre wok. Pour pouvoir profiter longtemps de votre wok, prenez le temps de le culotter soigneusement avant la première utilisation. Procédez comme suit :

- Lavez soigneusement le wok à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Récurez-le avec une éponge abrasive pour éliminer tous les résidus d'huile jusqu'à ce l'acier nu soit visible de partout. Rincez-le à l'eau claire. Vérifiez la propreté du wok à l'aide d'un papier absorbant. Répétez l'opération de nettoyage si nécessaire et séchez-le.
- Allumez le brûleur de votre Block R et laissez-le à pleine puissance.
- Placez le wok sur la couronne du brûleur et attendez que l'acier commence à noircir, puis à bleuir. Variez la position jusqu'à ce qu'il ait changé de couleur partout.
- Laissez le wok refroidir complètement avant de le réchauffer. Huilez entièrement le wok chaud avec une huile alimentaire résistante à la chaleur (y compris le dessous). Ne versez pas d'huile dans le wok, mais utilisez un torchon imbibé. Réduisez la chaleur si cela fume trop. Utilisez des gants résistants au feu pour éviter les brûlures.

Vous pouvez maintenant utiliser votre wok. Pour le nettoyer, utilisez uniquement de l'eau chaude, sans détergent ni éponge abrasive. Huilez régulièrement le wok des deux côtés. Ne le laissez pas à l'extérieur.

NL:

Fijn dat u hebt gekozen voor onze wok. Om lang plezier te hebben van uw wok, moet u voor het eerste gebruik even de tijd nemen om deze zorgvuldig in te branden. Ga daarbij als volgt te werk:

- Was de wok grondig met warm water en afwasmiddel. Gebruik een schuursponsje om eventuele olieresten volledig te verwijderen, zodat het kale staal zichtbaar wordt. Spoel de wok af met schoon water en controleer met keukenpapier of de wok schoon is. Herhaal indien nodig en droog de wok af.
- Steek de brander van uw Block R aan en laat deze op de hoogste stand staan.
- Zet de wok op de brander en wacht tot het staal eerst donker en vervolgens blauw begint te kleuren. Verander de positie totdat het staal overal gekleurd is.
- Laat de wok volledig afkoelen voordat u deze opnieuw verwarmt. Smeer de hete wok volledig in met een hittebestendige eetbare olie (ook aan de onderkant). Giet geen olie in de wok, maar gebruik een doordrenkte keukendoek. Verlaag het vuur als het te veel rookt. Gebruik hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.

Nu kunt u uw wok gebruiken. Gebruik voor het schoonmaken uitsluitend heet water en geen afwasmiddel of schuursponsjes. Smeer de wok regelmatig aan beide kanten in met olie. Bewaar hem niet buiten.