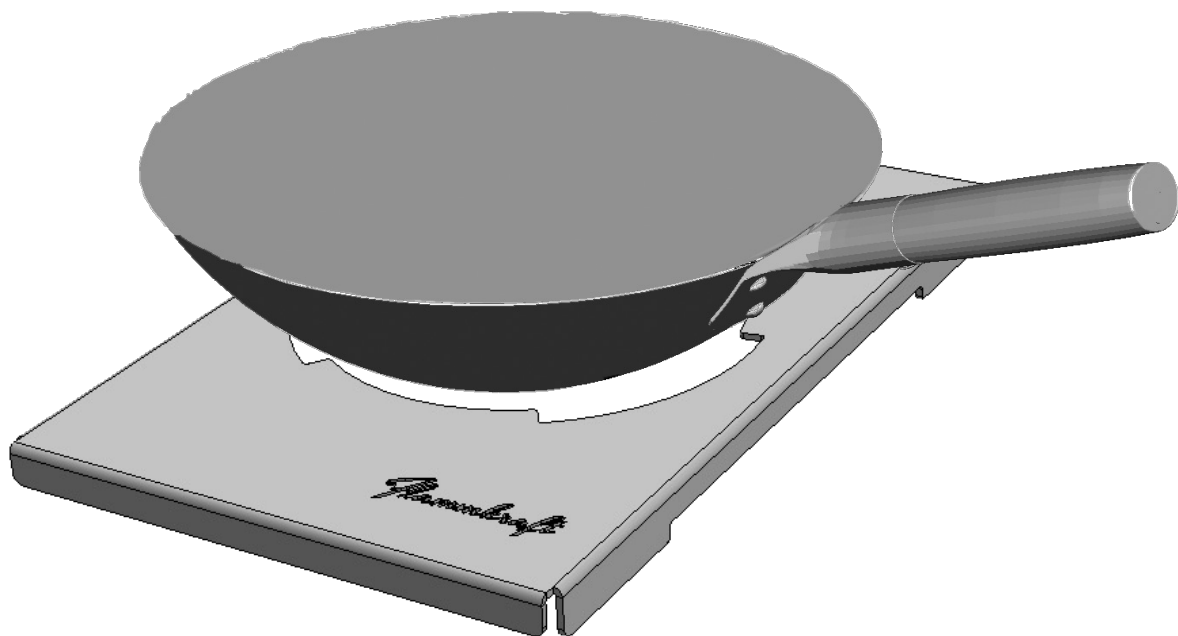


Flammkraft



Wok

Nutzungshinweise

Usage Instructions

Instrucciones de Uso

Istruzioni per l'Uso

Instructions d'Utilisation

Gebruiksaanwijzingen

Wok

DE:

Schön, dass Sie sich für unseren Wok entschieden haben. Damit Sie lange Freude daran 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 Ölreste 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.
- Entnehmen Sie das Rost über dem Röstbrenner und setzen Sie den Wokhalter ein.
- Zünden Sie den Röstbrenner und belassen Sie ihn in Großstellung.
- Stellen Sie den Wok auf den Halter und warten Sie, bis der Stahl anfängt sich erst dunkel und dann blau zu verfärben. Kippen Sie den Wok, 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:

Thank you for choosing our wok. To ensure you can enjoy it for as long as possible, set aside some time to season it thoroughly before you first use it for cooking. Proceed as follows:

- Wash the wok thoroughly in warm water with washing-up liquid. Use a scouring pad to wash off all oil residue, leaving the bare steel visible. Rinse the wok with clean water. Use kitchen towel to check whether the wok is clean. If necessary, repeat the cleaning process and dry the wok.
- Remove the grill grate above the roasting burner and insert the wok holder. Ignite the roasting burner and leave it burning at a high setting.
- Place the wok on the holder and wait until the steel starts to turn dark and then blue. Tilt the wok until it changes color all over.
- Allow the wok to cool down completely before heating it up again. Oil the hot wok all over with a heat-resistant cooking oil (including on the underside). Do not pour oil into the wok, but rub it on using a soaked kitchen towel. Turn the heat down if it smokes too much. Use fireproof gloves so that you do not burn yourself.
- Leave the wok to cool and wipe it out with a kitchen towel.

Now your wok is ready to use. Only use hot water for cleaning and do not use detergents 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.
- Retire la parrilla de su quemador de asado e inserte el soporte del wok. Encienda el quemador de asado y déjelo en posición alta.
- Coloque el wok sobre el soporte y espere hasta que el acero empiece a oscurecerse primero y adquirir después una coloración azul. Incline el wok hasta que la coloración azul se haya extendido por toda su superficie.
- Deje que el wok se enfríe por completo antes de calentarlo de nuevo. Unte el wok caliente por completo (también por su parte inferior) con un aceite de cocina resistente al calor. No vierta para ello aceite en el wok; en su lugar, utilice un paño de cocina empapado. Reduzca el calor si se genera un exceso de humo. Utilice guantes refractarios para evitar quemarse.
- Deje que el wok se enfríe y límpielo con un paño de cocina.

Ahora ya puede utilizar su wok. Utilice para su limpieza exclusivamente agua caliente, sin detergente ni estropajo. Unte con aceite el wok periódicamente por ambos lados. No lo guarde al aire libre.

IT:

Siamo lieti che abbiate scelto il nostro wok. Per garantire una lunga durata e prestazioni ottimali, vi consigliamo di prendervi un po' di tempo per prepararlo correttamente prima del primo utilizzo. Seguite attentamente queste istruzioni:

- Lavate accuratamente il wok con acqua calda e detersivo per piatti. Utilizzate una spugna abrasiva per rimuovere eventuali residui d'olio fino a quando l'acciaio non risulterà completamente pulito e brillante. Risciacquate con acqua corrente e verificate la pulizia utilizzando un tovagliolo di carta. Se necessario, ripetete la procedura e asciugate bene il wok.
- Rimuovete la griglia sopra il bruciatore e posizionate il supporto per il wok.
- Accendete il bruciatore e regolatelo alla massima potenza. Posizionate il wok sul supporto e aspettate che l'acciaio inizi a scurirsi e poi a tingersi di blu. Inclinate il wok per garantire una colorazione uniforme su tutta la superficie.
- Lasciate raffreddare completamente il wok prima di riscaldarlo nuovamente. Una volta caldo, oliate l'intera superficie (incluso il fondo) utilizzando un olio da cucina resistente alle alte temperature. Non versate l'olio direttamente nel wok, ma utilizzate un tovagliolo da cucina impregnato. Riducete il calore se si forma troppo fumo. Indossate guanti resistenti al calore per evitare scottature.
- Ora il vostro wok è pronto all'uso.

Per la pulizia, utilizzate esclusivamente acqua calda e non impiegate detersivi o spugne abrasive. Oliate regolarmente il wok su entrambi i lati. Evitate di conservarlo all'aperto.

FR:

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre wok. Pour que vous puissiez en profiter longtemps, vous devez prendre le temps de le « brûler » avant de l'utiliser pour la première fois. Pour cela, 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.
- Retirez la grille de protection de votre brûleur et installez le support pour wok. Allumez le brûleur sur la position la plus forte.
- Placez le wok sur son support et attendez que l'acier commence à foncer, puis à devenir bleu. Inclinez le wok jusqu'à ce qu'il soit bleu de partout.
- Laissez le wok refroidir complètement avant de le remettre à chauffer. Huilez complètement le wok chaud avec une huile alimentaire résistante à la chaleur (des deux côtés). Ne versez pas l'huile directement dans le wok, mais utilisez un chiffon de cuisine imbibé d'huile. Réduisez le feu s'il y a trop de fumée. Utilisez des gants résistants au feu pour ne pas vous brûler.
- Laissez refroidir le wok et essuyez-le avec un torchon de cuisine.

Vous pouvez maintenant utiliser votre wok. Pour le nettoyer, passez-le simplement sous l'eau chaude sans produit vaisselle ; n'utilisez pas d'éponge abrasive. Huilez régulièrement le wok des deux côtés. Ne le rangez pas à l'extérieur.

NL:

Fijn dat u hebt gekozen voor onze wok. Om er lang plezier van te hebben, raden wij u aan om vóór het eerste gebruik de wok zorgvuldig in te branden. Volg hiervoor de onderstaande stappen:

- 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.
- Verwijder het rooster boven de brander en plaats de wokhouder.
- Steek de rostbrander aan en zet deze op de hoogste stand.
- Plaats de wok op de houder en wacht totdat het staal eerst donker wordt en vervolgens blauw kleurt. Kantel de wok zodat alle delen van het staal verkleuren.
- Laat de wok volledig afkoelen voordat u hem opnieuw verhit. Zodra de wok heet is, olie de gehele buiten- en binnenkant in met een hittebestendige olie. Giet de olie niet direct in de wok, maar gebruik een met olie doordrenkte doek. Verminder de hitte als er te veel rook ontstaat. Gebruik hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.

Uw wok is nu klaar voor gebruik. Gebruik voor het schoonmaken alleen heet water en geen afwasmiddel of schuursponsjes. Olie de wok regelmatig aan beide zijden in. Bewaar de wok niet buiten.