



**105981**

Bedienungsanleitung  
**Wokpfanne** **D/A/CH**

Instruction manual  
**Wok pan** **GB/UK**

Mode d'emploi  
**Sauteuse wok** **F/B/CH**

Manuale di utilizzo  
**Padella wok** **I/CH**

Instrucciones de uso  
**Sartén wok** **E**

Manual de instruções  
**Fritadeira wok** **P**

Gebruiksaanwijzing  
**Wokpan** **NL/B**

Bedieningshandleiding  
**Wokpande** **DK**

Инструкция по эксплуатации  
**Вок-сковорода** **RUS**

Kullanma kılavuzu  
**Wok tava** **TR**

Instrukcja obsługi  
**Wok patelnia** **PL**

Návod k obsluze  
**Pánev wok** **CZ**

Upute za upotrebu  
**Wok tava** **HR**

Használati útmutató  
**Wokserpenyő** **H**

Οδηγίες χρήσης που  
**Σκεύος Wok** **GR**

## Données techniques:

---

### Sauteuse wok avec couvercle

- Acier inoxydable
- Les poignées ne s'échauffent pas : manche et contre-poignée opposés
- Capacité : 6 litres
- Poids: 2,0 kg (2,85 kg couvercle compris)
- Dimensions: Ø 360 mm, haut. 110 mm (haut couvercle compris 215 mm)

**Code-No.: 105981**

---

### Conseils sur l'utilisation et l'entretien:

- Bien nettoyer la sauteuse wok à l'eau chaude et avec du produit pour la vaisselle avant sa première utilisation. Utiliser une lavette souple ou une éponge. Bien la sécher ensuite. De cette manière, les restes de matériaux de production et d'emballage sont éliminés.
- Avant toute utilisation de la sauteuse, vérifier si elle est propre et sèche, dans le cas contraire sa surface peut se décolorer sous l'effet d'une température trop élevée.
- **Ne jamais** laisser la sauteuse wok vide sur la surface de cuisson concave du wok à induction.
- Durant la cuisson, toujours utiliser la température la plus basse possible afin d'éviter la décoloration des surfaces de la sauteuse wok.
- Après chaque utilisation, nettoyer la sauteuse wok à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge et de produit pour la vaisselle.



#### **ATTENTION!**

***La sauteuse wok ne peut être nettoyée au lave-vaisselle!***

- En cas de salissures plus tenaces, nous vous conseillons de faire tremper la sauteuse wok dans l'eau. La nettoyer ensuite de la manière décrite ci-dessus.
- Afin d'éliminer les décolorations sur les surfaces de la sauteuse wok, il est possible d'utiliser du vinaigre ou du jus de citron. **Après le lavage**, imbiber un chiffon d'une petite quantité de vinaigre ou de jus de citron et essuyer les surfaces internes et externes de la sauteuse wok. La sauteuse brillera comme si elle était neuve !
- N'utiliser que des lavettes souples, **ne jamais** utiliser d'éponges à récurer qui pourraient rayer les surfaces de la sauteuse.
- Après avoir nettoyé la sauteuse, utiliser un torchon sec et souple pour en sécher et polir les surfaces.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120