

W385R



A105971

W385F



A105973

Données techniques

Nom	Sauteuse wok W385R
Code-No. :	A105971
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adaptée aux woks à induction, à gaz et aux plaques spéciales pour wok ▪ Contenance : 6 litres ▪ Fond : arrondi ▪ Adaptée aux réchauds à induction ▪ Poignée : résistante à la chaleur
Diamètre :	intérieur 360 mm / extérieur 385 mm
Dimensions :	largeur 385 x profondeur 645 x hauteur 160 mm
Poids :	1,7 kg

Adaptée aux

- woks à induction : 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- woks à gaz : 1052303, 1052103, 1053103

Nom	Sauteuse wok W385F
Code-No. :	A105973
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adaptée à la cuisson sur réchauds à gaz, électriques, céramiques et à induction ▪ Contenance : 5,5 litre ▪ Fond : plat ▪ Adaptée aux réchauds à induction ▪ Poignée : résistante à la chaleur
Diamètre :	intérieur 360 mm / extérieur 385 mm, surface d'appui : 145 mm
Dimensions :	largeur 385 x profondeur 645 x hauteur 140 mm
Poids :	1,7 kg

Adaptée aux

- Cuisinières à induction / réchauds à induction : 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

Sous réserve de modifications !

Conseils d'utilisation et d'entretien

- Déballez la sauteuse wok et éliminez l'emballage conformément aux lois relatives à la protection de l'environnement. Retirez l'étiquette de la sauteuse wok.
- Avant la première utilisation de la sauteuse wok, la laver à l'eau chaude en utilisant un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge. Cela permet d'éliminer les résidus de production et de l'emballage. Rincer plusieurs fois la sauteuse wok à l'eau claire et sécher soigneusement.
- Avant chaque utilisation de la sauteuse wok, veiller à ce qu'elle soit propre et sèche, sinon, suite à l'exposition aux températures élevées, la surface extérieure peut se décolorer.
- **Ne jamais** laisser la sauteuse wok vide sur la surface de cuisson allumée.
- Lors de la cuisson, tâcher d'utiliser les températures les moins élevées possibles, ce qui réduira la décoloration de la sauteuse wok.
- Éviter les impacts et les changements de température brusques. Ne pas refroidir la sauteuse wok d'une manière brusque.
- Lors de la cuisson, ne pas utiliser des ustensiles de cuisine en métal ou des objets pointus qui pourraient rayer la surface. Nous vous conseillons d'utiliser des spatules ou des cuillères en plastique résistant aux températures élevées ou en bois.
- Après chaque utilisation, nettoyer la sauteuse wok à l'aide d'une brosse à vaisselle, d'un chiffon doux ou d'une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.

Conseil: La sauteuse wok peut être lavée dans un lave-vaisselle !

- En cas de tâches persistantes, il est conseillé de faire tremper la sauteuse wok un certain temps et ensuite la nettoyer selon les consignes ci-dessus.
- **Ne jamais** utiliser des produits blanchissant ou des produits nettoyants contenant du chlore.
- Pour éliminer les décolorations, utiliser du vinaigre ou de l'acide citrique liquide. **Une fois la sauteuse wok nettoyée**, imbiber un chiffon doux de vinaigre ou d'acide citrique et essuyer les surfaces intérieure et extérieure de la sauteuse wok. La sauteuse wok brillera comme avant son utilisation.