

**W385R**



**A105971**

**W385F**



**A105973**

## Dane techniczne

<b>Nazwa</b>	<b>Wok patelnia W385R</b>
Nr art.:	<b>A105971</b>
Materiał:	Stal nierdzewna
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odpowiednia do gotowania na wokach indukcyjnych, stołowych wokach gazowych oraz na nakładkach do woka</li> <li>▪ Pojemność: 6 litrów</li> <li>▪ Dno: okrągłe</li> <li>▪ Nadaje się do kuchni indukcyjnych</li> <li>▪ Uchwyt: termoodporny</li> </ul>
Średnica:	wewn. 360 mm / zewn. 385 mm
Wymiary:	szer. 385 x gł. 645 x wys. 160 mm
Waga:	1,7 kg

### Odpowiednia do

- stołowe woki indukcyjne: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- stołowe woki gazowe: 1052303, 1052103, 1053103

<b>Nazwa</b>	<b>Wok patelnia W385F</b>
Nr art.:	<b>A105973</b>
Materiał:	Stal nierdzewna
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odpowiednia do gotowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych</li> <li>▪ Pojemność: 5,5 litra</li> <li>▪ Dno: płaskie</li> <li>▪ Nadaje się do kuchni indukcyjnych</li> <li>▪ Uchwyt: termoodporny</li> </ul>
Średnica:	wewn. 360 mm / zewn. 385 mm, powierzchnia do stawiania: 145 mm
Wymiary:	szer. 385 x gł. 645 x wys. 140 mm
Waga:	1,7 kg

### Odpowiednia do

- Kuchnie indukcyjne / stołowe kuchnie indukcyjne: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

**Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!**

## Wskazówki dot. użytkowania i pielęgnacji

- Rozpakować patelnię wok, usunąć i zutylizować zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska materiał opakowaniowy. Usunąć etykietę z woka.
- Przed pierwszym użyciem wok dokładnie umyć gorącą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Użyć miękkiej ściereczki lub gąbki. W ten sposób zostaną usunięte pozostałości po produkcji i opakowaniu. Kilkakrotnie opłukać wok czystą wodą i na zakończenie dokładnie go osuszyć.
- Przed użyciem należy zawsze zwrócić uwagę, aby wok był czysty i suchy, w przeciwnym razie w wyniku wysokich temperatur powierzchnia zewnętrzna może ulec przebarwieniu.
- **Nigdy** nie zostawiać pustego woka na gorącym palniku ani na powierzchni gotującej.
- Podczas gotowania należy się starać używać zawsze możliwie najniższych temperatur, co będzie minimalizować przebarwienia woka.
- Unikać uderzeń i nagłych silnych zmian temperatury. Nie schładzać nagle woka.
- Podczas gotowania nie używać żadnych metalowych przyborów kuchennych ani ostrych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnię. Zalecamy używanie łopatek do patelni lub łyżek z termoodpornego tworzywa sztucznego lub drewna.
- Po każdym użyciu wok należy wyczyścić za pomocą szczotki do mycia naczyń, miękkiej ściereczki lub gąbki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka do mycia naczyń.

### **Wskazówka: Patelnię wok można myć w zmywarce do naczyń!**

- Przy silniejszych zabrudzeniach zalecamy pozostawić wok na chwilę do odmoknięcia, a następnie wyczyścić zgodnie z powyższymi instrukcjami.
- **Nigdy** nie używać do czyszczenia środków wybielających ani środków zawierających chlor.
- Aby usunąć przebarwienia z woka, można użyć octu lub płynnego kwasu cytrynowego. **Po wyczyszczeniu** nasączyć miękką szmatkę octem lub kwasem cytrynowym i przetrzeć nią wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię woka. Wok będzie błyszczął jak przed użyciem.