

W385R



A105971

W385F



A105973

Gebrauchsanleitung

Wokpfanne

Seite 1 bis 2

D/A/CH

Instruction manual

Wok pan

from page 3 to 4

GB/UK

Mode d'emploi

Sauteuse wok

de page 5 à page 6

F/B/CH

Instrucciones de uso

Wok

de la página 7 a la 8

E

Gebruiksaanwijzing

Wok pan

blz. 9 t/m 10

NL/B

Instrukcja obsługi

Wok patelnia

strony od 11 do 12

PL

Инструкция по эксплуатации

Сковорода ВОК

страницы 13 до 14

RUS

Technische Angaben

Bezeichnung	Wokpfanne W385R
Art.-Nr.:	A105971
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignet für das Kochen mit Induktionswoks, Gas-Wok-Tischherden und Wokaufsätzen ▪ Inhalt: 6 Liter ▪ Ausführung Boden: rund ▪ Induktionsgeeignet ▪ Griff: hitzebeständig
Durchmesser:	innen 360 mm / außen 385 mm
Abmessungen:	B 385 x T 645 x H 160 mm
Gewicht:	1,7 kg

Passend zu den

- Induktionstischwoks: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- Gas-Wok-Tischherden: 1052303, 1052103, 1053103

Bezeichnung	Wokpfanne W385F
Art.-Nr.:	A105973
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignet für das Kochen mit Gas-, Elektro-, Ceran- und Induktionsherden ▪ Inhalt: 5,5 Liter ▪ Ausführung Boden: flach ▪ Induktionsgeeignet ▪ Griff: hitzebeständig
Durchmesser:	innen 360 mm / außen 385 mm, Stellfläche: 145 mm
Abmessungen:	B 385 x T 645 x H 140 mm
Gewicht:	1,7 kg

Passend zu den

- Induktionskochern / Induktionstischherden: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

Technische Änderungen vorbehalten!

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Packen Sie die Wokpfanne aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht das Verpackungsmaterial. Entfernen Sie das Etikett von der Wokpfanne.
- Spülen Sie die Wokpfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel gründlich aus. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm. So werden Rückstände entfernt, die bei der Produktion und Verpackung entstanden sind. Spülen Sie die Wokpfanne mit klarem Wasser mehrfach aus und trocknen Sie sie anschließend ab.
- Achten Sie vor dem Gebrauch immer darauf, dass die Wokpfanne sauber und trocken ist, sonst könnte sich bei hohen Temperaturen die Oberfläche verfärben.
- Lassen Sie die leere Wokpfanne **niemals** in der heißen Kochmulde oder auf der Kochfläche stehen.
- Versuchen Sie beim Kochen immer die niedrigste Temperatur zu benutzen, dies wird Verfärbungen der Wokpfanne minimieren.
- Vermeiden Sie Stöße und plötzliche starke Temperaturunterschiede. Kühlen Sie die Wokpfanne nicht plötzlich ab.
- Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder andere kratzende Gegenstände beim Kochen, diese können die Oberfläche zerkratzen. Wir empfehlen Pfannenwender oder Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz zu verwenden.
- Reinigen Sie die Wokpfanne nach jedem Gebrauch mit einer Spülbürste, einem weichem Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf mildes Geschirrspülmittel.

Hinweis: Die Wokpfanne ist spülmaschinengeeignet!

- Bei einer stärkeren Verschmutzung empfehlen wir die Wokpfanne für eine Weile einzuweichen und danach, wie oben beschrieben, zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung **niemals** Bleichmittel oder Reinigungsmittel mit Chlor.
- Um die Verfärbungen auf der Wokpfanne zu entfernen, können Essig oder flüssige Zitronensäure benutzt werden. Geben Sie **nach der Reinigung** einen Schuss Essig/Zitronensäure auf ein weiches Tuch und reiben Sie die Wokpfanne innen und außen ab. Die Wokpfanne glänzt wie zuvor.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Technical specification

Name	Wok pan W385R
Code-no.:	A105971
Material:	Stainless steel
Realization:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suitable for cooking with induction woks, gas wok table cookers, and wok attachments ▪ Capacity: 6 litres ▪ Base type: round ▪ Suitable for induction ▪ Handle: heat-resistant
Diameter:	internal 360 mm / external 385 mm
Dimensions:	W 385 x D 645 x H 160 mm
Weight:	1.7 kg

Suitable for

- table top induction woks: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- gas wok table cookers: 1052303, 1052103, 1053103

Name	Wok pan W385F
Code-no.:	A105973
Material:	Stainless steel
Realization:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suitable for cooking with gas, electric, ceramic, and induction cookers. ▪ Capacity: 5.5 litres ▪ Base type: flat ▪ Suitable for induction ▪ Handle: heat-resistant
Diameter:	internal 360 mm / external 385 mm, footprint: 145 mm
Dimensions:	W 385 x D 645 x H 140 mm
Weight:	1.7 kg

Suitable for

- Induction cookers / table top induction cookers: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

We reserve the right to make technical changes!

Operation and maintenance instructions

- Unpack wok, remove and dispose of all package material according to the environment protection regulations. Remove label from the wok.
- Before the first use wash wok with hot water and gentle dishwashing liquid. Use soft cloth or sponge. It allows for removing the manufacturing and packaging residuals. Rinse wok with clean water for a few times and dry it thoroughly.
- Before use always make sure that wok is clean and thy, otherwise high temperatures may cause discolouration of external surface.
- **Never** leave empty wok on hot burner or on cooking surface.
- During cooking try to use the lowest possible temperatures to minimize wok discolouration.
- Avoid impacts and sudden temperature changes. Do not cool the wok abruptly.
- During cooking do not use any metal kitchen utensils or sharp objects as they may scratch the surface. We recommend using thermally resistant plastic or wooden paddles and spoons.
- After each use wash wok with dishwashing brush, soft cloth, or sponge. Use soft cleaning agent when required.

Hint: Wok may be washed in the dishwashing machine!

- In case of stubborn stains we recommend leaving wok immersed in water and then cleaning it according to the instructions above.
- **Never** use any bleaching or chlorine containing agents for cleaning.
- Wok discoloration may be removed with vinegar or liquid citric acid. **After cleaning** soak soft cloth in vinegar or citric acid and wipe wok external and internal surfaces. Wok will be as shiny as new.

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.

Especificaciones

Nombre	Wok W385R
Código:	A105971
Material:	Acero inoxidable
Fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adecuada para la cocción en woks de inducción, woks de gas y accesorios de wok. ▪ Capacidad: 6 litros ▪ Fondo: redondo ▪ Idóneo para cocinas de inducción ▪ Asa: termo resistente
Diámetro:	int. 360 mm / ext. 385 mm
Medidas:	an. 385 x prof. 645 x al. 160 mm
Peso:	1,7 kg

Adecuado para

- wok de inducción de mesa: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- wok de inducción de gas: 1052303, 1052103, 1053103

Nombre	Wok W385F
Código:	A105973
Material:	Acero inoxidable
Fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adecuada para la cocción en cocinas de gas, eléctricas, cerámicas y de inducción. ▪ Capacidad: 5,5 litros ▪ Fondo: plano ▪ Idóneo para cocinas de inducción ▪ Asa: termo resistente
Diámetro:	int. 360 mm / ext. 385 mm, superficie de contacto: 145 mm
Medidas:	an. 385 x prof. 645 x al. 140 mm
Peso:	1,7 kg

Adecuado para

- Cocinas de inducción / cocinas de inducción de mesa: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Instrucciones de uso y limpieza

- Desembale el wok, retire y elimine el material de envase de acuerdo con las normas medioambientales. Retire la etiqueta del wok.
- Antes del primer uso lave bien el wok con agua caliente y detergente suave. Utilice un paño suave o una esponja. De esta forma se removerán los restos de producción y envase. Varias veces aclare el wok con agua pura, para acabar, séquelo bien.
- Antes de usar siempre preste atención al estado limpio y seco del wok, en caso contrario, en el wok pueden producirse manchas de color debido a altas temperaturas.
- **Nunca** deje el wok vacío en el quemador caliente ni en la superficie de cocción.
- Durante la cocción intente, si es posible, aplicar las temperaturas más bajas para minimizar la aparición de manchas de color en el wok.
- Evite golpes y cambios bruscos de temperatura. Evite enfriamiento brusco del wok.
- Durante la cocción no utilice utensilios de cocina ni objetos agudos que pudieran arañar la superficie del wok. Es recomendable usar espátulas o cucharas de plástico termo resistente o de madera.
- Antes de cada uso el wok debe limpiarse con un cepillo para vajillas, paño suave o esponja. Si es necesario, utilice un detergente suave.

Nota: ¡El wok puede lavarse en lavavajillas!

- En caso de mayores impurezas, es recomendable dejar el wok inmerso en el agua por algún tiempo y luego lavarlo según las instrucciones citadas.
- **Nunca** use lejías o productos con cloro para la limpieza.
- Para eliminar manchas del wok, se puede usar vinagre o ácido cítrico fluido.
Una vez limpiado humecte un paño suave con vinagre o ácido cítrico y limpie las superficies interior y exterior del wok. El wok lucirá tal como antes de usar.

Technische Gegevens

Benaming	Wokpan W385R
Art.-nr.:	A105971
Materiaal:	RVS
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschikt voor het koken met inductie wokpannen, tafelwokpannen, gaswokpannen en onderstellen voor wokpannen ▪ Volume: 6 liter ▪ Bodem: rond ▪ Geschikt voor inductie kookplaten ▪ Handgreep: hittebestendig
Diameter:	binnen 360 mm / buiten 385 mm
Afmetingen:	br. 385 x d. 645 x h. 160 mm
Gewicht:	1,7 kg

Geschikt voor

- tafel inductiewokpannen: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- tafel gaswokpannen: Drukschakelaar 1052103/1053103

Benaming	Wokpan W385F
Art.-nr.:	A105973
Materiaal:	RVS
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschikt voor het koken op gas-, elektro-, keramische en inductiekookplaten ▪ Volume: 5,5 liter ▪ Bodem: plat ▪ Geschikt voor inductie ▪ Handgreep: hittebestendig
Diameter:	binnen 360 mm / buiten 385 mm, bodemvlak: 145 mm
Afmetingen:	br. 385 x d. 645 x h. 140 mm
Gewicht:	1,7 kg

Geschikt voor

- Inductiekookplaten / tafel inductiekookplaten: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

Wijzigingen voorbehouden!

Aanwijzingen betreffende het gebruik en de verzorging

- De wokpan uitpakken, het verpakkingsmateriaal verwijderen en utiliseren volgens de geldende milieuwetgeving. Het etiket van de wok halen.
- Voor het eerste gebruik van de wok, deze zorgvuldig wassen met heet water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zacht doekje of sponsje. Op deze manier zullen alle productie- en verpakkingsresten worden verwijderd. De wokpan enkele keren in schoon water spoelen en tot slot zorgvuldig drogen.
- Voor het gebruik altijd controleren of de wok schoon en droog is, omdat er anders door de hoge temperatuur aan de buitenkant verkleuringen kunnen ontstaan.
- **Nooit** een lege wokpan op een hete brander zetten, noch op een kookplaat.
- Tijdens het koken altijd proberen een zo laag mogelijk temperatuur te gebruiken, zodat het verkleuren van de wok wordt geminimaliseerd.
- Stoten en plotselinge grote temperatuursveranderingen voorkomen. De wok niet plotseling koelen.
- Tijdens het koken geen metalen keukengerei noch scherpe voorwerpen gebruiken die het oppervlak kunnen bekrassen. Het wordt aanbevolen pannenspatels of hittebestendige lepels van kunststof of hout te gebruiken.
- Na elk gebruik dient de wokpan te worden gereinigd met een afwasborstel, een zacht doekje of een sponsje. Wanneer nodig een neutraal reinigingsmiddel gebruiken.

Aanwijzing! De wokpan kan worden gewassen in de afwasmachine!

- Bij zwaardere verontreiniging wordt aanbevolen de wokpan een tijdje te laten weken, en vervolgens te wassen volgens bovenstaande instructie.
- **Nooit** voor het reinigen bleekmiddel of middelen die chloor bevatten gebruiken.
- Om verkleuring van de wokpan te verwijderen, kan azijn of vloeibaar citroenzuur worden gebruikt. Na het **reinigen** een zacht doekje doordrenken met azijn of citroenzuur en de binnen- en buitenkant inwrijven. De wokpan zal er weer uitzien als nieuw.

Dane techniczne

Nazwa	Wok patelnia W385R
Nr art.:	A105971
Materiał:	Stal nierdzewna
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odpowiednia do gotowania na wokach indukcyjnych, stołowych wokach gazowych oraz na nakładkach do woka ▪ Pojemność: 6 litrów ▪ Dno: okrągłe ▪ Nadaje się do kuchni indukcyjnych ▪ Uchwyt: termoodporny
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

Nazwa	Wok patelnia W385F
Nr art.:	A105973
Materiał:	Stal nierdzewna
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odpowiednia do gotowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych ▪ Pojemność: 5,5 litra ▪ Dno: płaskie ▪ Nadaje się do kuchni indukcyjnych ▪ Uchwyt: termoodporny
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.

Технические данные

Наименование	Сковорода ВОК W385R
Артикул:	A105971
Материал:	Нержавеющая сталь
Исполнение:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Подходит для приготовления на индукционных плитах ВОК, настольных газовых плитах ВОК и подставках под сковороду ВОК ▪ Объем: 6 литров ▪ Исполнение дна: округлое ▪ Подходит для индукционных плит ▪ Ручка: термостойкая
Диаметр:	внутр. 360 мм / внешн. 385 мм
Размеры:	шир. 385 x гл. 645 x выс. 160 мм
Вес:	1,7 кг

Подходит для

- настольных индукционных плит ВОК: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- настольных газовых плит ВОК: 1052303, 1052103, 1053103

Наименование	Сковорода ВОК W385F
Артикул:	A105973
Материал:	Нержавеющая сталь
Исполнение:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Подходит для приготовления на газовых, электрических плитах, плитах со стеклокерамической поверхностью и индукционных плитах ▪ Объем: 5,5 литра ▪ Исполнение дна: плоское ▪ Подходит для индукционных плит ▪ Ручка: термостойкая
Диаметр:	внутр. 360 мм / внешн. 385 мм, диаметр основания: 145 мм
Размеры:	шир. 385 x гл. 645 x выс. 140 мм
Вес:	1,7 кг

Подходит для

- Индукционных плит / настольных индукционных плит: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

Оставляем за собой право вводить технические изменения!

Рекомендации на тему эксплуатации и ухода

- Распаковать сковороду ВОК, удалить и утилизировать упаковочный материал в соответствии с предписаниями в области охраны окружающей среды. Удалить этикетку со сковороды ВОК.
- Перед первым использованием сковороду ВОК следует помыть с помощью горячей воды и мягкого средства для мытья посуды. Воспользоваться мягкой салфеткой или губкой для мытья посуды. Таким образом будут удалены остатки производственных материалов и упаковки. Несколько раз ополоснуть сковороду ВОК чистой водой и в завершение тщательно осушить.
- Перед использованием следует всегда обращать внимание, чтобы сковорода ВОК была чистой и сухой, в противном случае вследствие высоких температур на внешней поверхности могут появиться прокрашивания.
- **Никогда** не оставлять пустую сковороду ВОК на горячей горелке или на варочной поверхности.
- Во время приготовления следует стараться использовать по возможности низкие температуры с целью минимизации прокрашиваний.
- Избегать ударов и внезапных сильных изменений температуры. Не подвергать сковороду ВОК внезапному охлаждению.
- Во время приготовления не следует использовать никаких металлических кухонных принадлежностей или острых предметов, которые могли бы поцарапать поверхность. Рекомендуем пользоваться лопатками для сковороды или ложками из термостойкого пластика или древесины.
- После каждого использования сковороду ВОК следует очистить с помощью щетки для мытья посуды, мягкой салфетки или губки для мытья посуды. В случае необходимости воспользоваться мягким моющим средством.
Указание: Сковороду ВОК можно мыть в посудомоечной машине!
- В случае более сильных загрязнений рекомендуем замочить сковороду ВОК водой на некоторое время, затем очистить в соответствии с инструкциями выше.
- **Никогда** не следует использовать для очистки отбеливающие средства или средства, содержащие хлор.
- Для того чтобы удалить пятна со сковороды ВОК можно использовать уксус или жидкую лимонную кислоту. **После очистки** намочить мягкую салфетку уксусом или лимонной кислотой, и протереть ею внутреннюю и внешнюю поверхность сковороды ВОК. Сковорода ВОК будет блестеть как перед первым использованием.