



Gefeliciteerd met de aanschaf van deze wok!

Bij zorgvuldig gebruik heeft u jarenlang plezier van deze **carbonstalen** kwaliteitswok met stevige houten greep.

VOORBEREIDING

De pan wordt geleverd met een food-safe coating ter bescherming tijdens het transport. Deze laag dient u als volgt te verwijderen:

Maak een sopje van zeer heet water met soda, plaats de pan in het sop en laat hem ondergedompeld weken of indien u op gas kookt: vul de pan 2/3 met water en laat dit 5-7 minuten koken.

Als de beschermlaag week is geworden, deze met stalen schuursponsje verwijderen.

Was de pan af in een lauw sopje met afwasmiddel en droog hem goed af.

Mocht u de laag op deze manier niet kunnen verwijderen, kunt u de laag er uit branden boven de gasvlam, de laag brand dan netjes op en u kunt daarna beginnen met "seasonen" (met olie inbranden)

Om de wok te seasonen, (voorbereiden op het gebruik) is het beste om de pan op gasvuur te bewerken als op het filmpje getoond wordt.

<https://www.youtube.com/watch?v=5tW6PiDbyAE>

Op hoog vuur wordt de wok ingebrand dit kost wat tijd maar u hebt er jaren plezier van. Ook als u op een andere warmtebron dan gas kookt, dit eerst volgens de instructie bewerken.

U kunt dit ook op een losse brander BBQ of open vuur toepassen!

Wrijf vervolgens de gehele binnenkant in met een dikke laag plantaardige olie (geen olijfolie, deze verbrandt! Evt kokosolie is prima).

Verhit de pan totdat de olie gaat roken (niet laten verbranden!).

Neem de pan van de warmtebron en laat deze gelijkmatig afkoelen.

Reinig de pan met absorberend keukenpapier en herhaal dit proces 2 of 3 maal.

Droog de pan tenslotte af, plaats hem terug op de warmtebron gedurende 2 à 3 minuten.

Uw pan is nu klaar voor gebruik.

HET GEBRUIK

Verwarm de pan geleidelijk voor op een lage temperatuur.

Giet plantaardige olie in de pan wanneer deze goed warm is (niet laten verbranden!).

De inhoud met kunststof- of houten spatel op een hoge temperatuur omscheppen.

REINIGING EN VERZORGING

Na gebruik de pan in warm water afwassen, goed afspoelen en afdrogen.

Bewaar de pan op een droge plaats. Voor elk gebruik de pan licht inoliën.

De pan zal bij veelvuldig gebruik zwart uitslaan. Dit is een natuurlijk proces.

Ook kan er na het beschadigen van, of krassen in de pan enige roest ontstaan.

Dit is met een schuursponsje en oliën te verhelpen. Roest is niet schadelijk voor de gezondheid.

U zult merken na een aantal malen gebruik de pan steeds beter haar werk doet.

Let op!

Geschikt voor gebruik met levensmiddelen.

De pan is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Geschikt voor gebruik op alle huishoudelijke warmtebronnen:

Gas, elektra, keramisch, halogeen en **inductie op beperkt vermogen 90%**.

ingebrande koekenpan

nieuwe koekenpan



Wij wensen u veel kookplezier!

www.vocelli.nl