

HOT WOK®



Door de instructies voor het gebruik en onderhoud te volgen, heeft uw Hot Wok pan een langere levensduur.

De garantie vervalt als deze instructies niet worden gevolgd.

Gebruik

Aangezien de Hot Wok gasbranders vermogen van maximaal 4,5 kWh, 7,0 kWh en 12,0 kWh kunnen genereren, is het belangrijk om olie te gebruiken die niet verbrandt. We raden daarom aan om arachideolie of zonnebloemolie te gebruiken.

1. De Hot Wok pan wordt beschermd door een coating, die voor gebruik moet worden verbrand. De Hot Wok-pan is gemaakt van koolstofstaal - een uitstekend materiaal voor warmteverdeling. Het wordt daarom aanbevolen om de Hot Wok pan tijdens de ingebruikname slechts op halve capaciteit te verwarmen. Verhit uw Hot Wokpan totdat deze donker van kleur wordt. Draai de pan en houdt de pan scheef, zodat alle delen van de pan donker kleuren.
2. Giet 3-6 eetlepels olie in de Hot Wok-pan en verdeel en verhit de olie met cirkelvormige bewegingen gedurende 2 minuten. Het is belangrijk dat de olie op alle delen van het binnenoppervlak wordt aangebracht. Zet de gasbrander uit en veeg de pan schoon met keukenpapier. Herhaal de procedure drie keer, totdat er geen residu meer op de papieren handdoek achterblijft.
3. Maak de Hot Wok pan voor gebruik grondig schoon met warm water en een zachte spons. Gebruik geen zeep en veeg de pan droog voor gebruik.

Na bovenstaande voorbereiding is uw Hot Wok pan van kleur veranderd van glanzend metaal naar een donkerdere kleur. Dit is normaal en geeft aan dat de voorbereiding correct is uitgevoerd. Na verloop van tijd wordt de Hot Wok pan nog donkerder. De donkere laag fungeert als een anti-aanbaklaag.

Uw Hot Wok pan kan bereid voedsel eenvoudig warm houden. Laat de wok op de gasbrander staan of plaats deze op een speciale onderzetter. Houd er rekening mee dat de Hot Wok pan lang heet blijft, dus wees voorzichtig.

We hopen dat u lang plezier zult hebben van uw Hot Wok pan. Op onze website vindt u het volledige Hot Wok-assortiment, recepten en kooktips.

Als u vragen heeft over de Hot Wok pan of andere Hot Wok producten, beantwoorden we deze graag. Stuur vragen via e-mail naar: info@hot-wok.nl