

Patelnia WOK ze stali walcowanej

626504.

Instrukcja użytkowania i konserwacji



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcja użytkowania i konserwacji patelni WOK ze stali walcowanej

HARTOWANIE PATELNI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Napełnij patelnię wodą do ca. 3/4 jej pojemności
- Dodaj obierki z ziemniaków (ca. 1 kg)
- Zagotuj wodę z obierkami.
UWAGA: niebezpieczeństwo poparzenia się – uchwyty się nagzewają !!!
- Gotuj przez 15 min.
- Wylej obierki i wypłucz patelnię.
UWAGA: niebezpieczeństwo poparzenia się – uchwyty się nagzewają !!!
- Zalej patelnię cienką warstwą oleju i smaź go przez parę minut.
- Ściągnij patelnię z ognia i wytrzyj ją papierowym ręcznikiem.
UWAGA: niebezpieczeństwo poparzenia się – uchwyty się nagzewają !!!
- Patelnia została właśnie zahartowana

Dobra stalowa patelnia to taka, która została zahartowana i która ma czarne przebarwienia po kilku użyciach. Zmiana koloru stali jest normalną reakcją stali na kontakt z wysoką temperaturą. Brak hartowania może przyczynić się do przypalania potraw.



CZYSZCZENIE PATELNI PO KAŻDYM JEJ UŻYCIU

- Odczekaj aż patelnia ostygnie.
- **UWAGA:** niebezpieczeństwo poparzenia się – uchwyty się nagzewają !!!
- Nie zanurzaj nigdy mocno rozgrzanej patelni w wodzie
- Umyj patelnię w gorącej wodzie. Używaj tylko kilku kropli płynu do mycia naczyń jeśli to naprawdę konieczne.
- Nigdy nie używaj ostrych narzędzi, ścierek itp. do mycia
- Wypłucz dokładnie.
- Osusz patelnię dokładnie.
- Rozgrzej lekko przed nasmarowaniem olejem spożywczym.
- Nasmaruj patelnię kilkoma kroplami oleju spożywczego przed odłożeniem jej na półkę.

Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**