

Wok z serii “party” firmy BergHOFF Art. nr 1810058



BergHOFF®

Szanowni Państwo!

Przede wszystkim chcieliśmy Państwu bardzo podziękować za zaufanie, którym obdarzyliście firmę BergHOFF nabywając nasz wok z serii „party”. W ten sposób dajecie nam Państwo wyraźny sygnał, iż nasze wysiłki, by wzbogacić i uprościć Państwa wysiłki kulinarne, zostały docenione. Firma BergHOFF wytwarza wyłącznie produkty, które spełniają wymogi najwyższych norm jakościowych. W jaki sposób odnosimy sukces? Nieustannie spoglądamy w przyszłość i szukamy nowych rozwiązań.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji. Na kolejnych stronach znajdziecie Państwo wszelkie niezbędne specyfikacje techniczne, wskazówki odnośnie użytkowania oraz informacje dotyczące pielęgnacji. Czas poświęcony na przeczytanie instrukcji z pewnością okaże się dobrą inwestycją. Należyta troska o zakupiony produkt zapewni długie lata bezawaryjnego użytkowania.

1. Informacje ogólne

W Azji wok jest uznanym sprzętem kuchennym, jednak obecnie również w naszym regionie przyrząd ten zdobywa sobie należne mu miejsce w kuchni. Gotowanie w woku jest bardzo zdrowe, odbywa się bowiem z użyciem małej ilości tłuszczu (masła lub oleju), a minerały i witaminy zostają w optymalny sposób zachowane (posiekane składniki przyrządzane są w bardzo krótkim czasie w wysokiej temperaturze). W doskonały sposób nadaje się on do smażenia, podsmażania, grillowania, smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia i odparowywania!

W woku z serii "party" można również przygotować wspaniałe i proste przysmaki, które zachwycą jako przystawka i danie główne. Gwarantujemy Państwu wiele godzin przyjemnego gotowania!

2. Specyfikacja techniczna

Elementy: wok z pokrywą + łopatką

Główne właściwości:

- 1) 3-warstwowa **powłoka zapobiegająca przywieraniu** typu “Eclipse” firmy Whitford Worldwide.

Powłoka ta składa się z:

- unikalnej warstwy wierzchniej, która zawiera fluoropolimery i gwarantuje nieprzywieranie żywności
- warstwy środkowej – jest to podstawowa warstwa stosowana również w innych systemach firmy Whitford. Zawiera specjalne elementy wzbogacone
- warstwy dolnej: zawiera starannie dobrane połączenie żywicy i wyjątkowo twardych materiałów zastosowanych w celu uzyskania dodatkowego efektu wzbogacającego

2) 6-warstwowe **dno** firmy **BergHOFF** (pat. nr PCT/BE01/00194) gwarantujące szybkie i energooszczędne gotowanie

3) **nienagrzewające się uchwyty** z bakelitu w kolorze czarnym

Temperatura:

- **mniej więcej po upływie 30 sekund** wok osiąga temperaturę idealną do rozpoczęcia przygotowania posiłków
- **niska temperatura:** służy utrzymaniu temperatury potrawy. Wystarczy co pewien czas sprawdzić, czy przyrządzana potrawa się nie przypala)
- **średnia temperatura:** do gotowania przez dłuższy czas (bez przerwy lub bez pokrywy)
- **wysoka temperatura:** do szybkiego przyrządzania dania w woku. Wok należy koniecznie obserwować i mieszać zawartość, aby uniknąć przypalenia potrawy.

3. Wskazówki

Gotując z użyciem woka wszystkie składniki (mięso, ryby, warzywa...) należy przygotować znacznie wcześniej. Jeśli jest to konieczne, zamarynować mięso i pokroić cebulę. Upřednio można również przygotować zioła. To samo dotyczy soli, pieprzu, oleju, wina, soku z cytryny itp. Dobre przygotowanie jest istotne, gdyż czas przyrządzania potrawy jest bardzo krótki!

- Przed rozpoczęciem gotowania wok należy dobrze rozgrzać. Następnie dodać olej, aby uniknąć przyklejenia się składników do dna woka.
- Aby zagwarantować równomierne rozprowadzenie ciepła przez płynne składniki (olej, sosy...), wok należy umieścić na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- W przypadku przenoszenia lub transportu woka, należy zachować dużą ostrożność. Nie dotykać gorących powierzchni i zawsze korzystać z uchwytów.
- Unikać ostrych lub metalowych przyrządów kuchennych, które mogą przyczynić się do powstania zadrapań i zniszczenia powłoki zapobiegającej przywieraniu. W celu zamieszania potrawy lub jej podania zalecamy korzystanie z drewnianych łopatek.
- Woka nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

4. Czyszczenie

- Po każdym użyciu wok wyczyścić wodą i niewielką ilością detergentu. Nie korzystać z silnych środków czyszczących lub drucianych szmatek! Odradzamy również umieszczanie woka w zmywarce do naczyń!
- Rozgrzanego woka nie wolno umieszczać pod strumieniem zimnej wody.
- Korozję lub odbarwienia (spowodowane przegrzaniem) można łatwo usunąć za pomocą dobrego

BergHOFF®

detergentu (np. płynów do czyszczenia firmy BergHOFF).

5. Gwarancja

- Firma BergHOFF wymieni wszelkie przedmioty, w których znaleziona zostanie wada materiałowa lub wada produkcyjna. W celu naprawy lub wymiany prosimy o przesłanie produktu w oryginalnym opakowaniu (koszty wysyłki i koszty operacyjne nie są objęte gwarancją).
- Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych z powodu niewłaściwego użytkowania lub nadużycia, pożaru, kradzieży, upadku lub zamierzonego zniszczenia.
- W trakcie eksploatacji pojawić się mogą mniejsze usterki (odbarwienia, drobne zadrapania itp.). Nie mają one jednak wpływu na użytkowanie i w związku z tym nie są one objęte gwarancją.
- Używanie szkodliwych detergentów, które oddziałują na warstwę antyutleniającą i powodują korozję, nie jest objęte gwarancją.

Życzymy Państwu wielu sukcesów kulinarnych z nowym wokiem z serii party!

Importer
„Nois” Sp z o. o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa

