



**105831**

Gebrauchsanleitung  
**Wokpfanne**

**D/A/CH**

Instruction for use  
**Wok pan**

**GB/UK**

Mode d'emploi  
**Poêle wok**

**F/B/CH**

Istruzioni d'uso  
**Padella wok**

**I/CH**

Instrucciones de uso  
**Sartén wok**

**E**

Manual de instruções  
**Frigideira wok**

**P**

Gebruiksaanwijzing  
**Wokpan**

**NL/B**

Betjeningsvejledning  
**Wokpande**

**DK**

Инструкция по обслуживанию  
**Сковорода вок**

**RUS**

Kullanma talimatnamesi  
**Wok tava**

**TR**

Instrukcja obsługi  
**Patelnia wok**

**PL**

Návod k obsluze  
**Pánev wok**

**CZ**

Upute za uporabu  
**Wok tava**

**HR**

Használati útmutató  
**Wok serpenyő**

**H**

Οδηγίες χρήσης  
**Τηγάνι γούοκ**

**GR**

## Caractéristiques techniques :

### Poêle wok

- Acier inoxydable
- Capacité : 5 litres
- Poids : 2,0 kg (2,85 kg avec le couvercle)
- Livrée avec le couvercle en acier inoxydable
- Manche et poignées isolés du chaud
- Dimensions : Ø 380 mm, haut. 100 mm (hauteur avec le couvercle : 235 mm)

**Code-No. 105831**

## Indications concernant l'utilisation et l'entretien

- Avant sa première utilisation, nettoyez soigneusement le wok à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, de liquide vaisselle et d'eau chaude. De cette manière, vous enlèverez les impuretés dues à la production ou à l'emballage. Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez.
- Avant son utilisation, veillez à ce que le wok soit bien propre et sec, dans le cas contraire, des taches superficielles risqueraient de se former à sa surface à haute température.
- Ne **jamais** placer le wok vide sur une plaque chauffante déjà chaude.
- Lors de la cuisson il faut toujours essayer d'utiliser la température la plus basse possible afin de minimaliser l'apparition de taches sur la poêle.
- La poêle doit être nettoyée **après chaque utilisation** à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et de liquide vaisselle.
- Pour les salissures tenaces, laissez tremper le wok pendant un moment, puis nettoyez-le selon les instructions ci-dessus.
- Afin d'enlever les taches à la surface du wok, on peut utiliser de l'acide acétique ou citrique. **Après le nettoyage**, mettez un peu d'acide acétique/citrique sur un chiffon doux et frottez le wok à l'intérieur et à l'extérieur. Ainsi, votre poêle sera brillante comme au premier jour.
- N'utilisez que des chiffons au matériau doux, n'utilisez **surtout pas** des matériaux abrasifs susceptibles de rayer la surface de la poêle.
- Après le nettoyage, utilisez un torchon sec et délicat afin d'essuyer et polir la surface.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120