USERMANUAL FOR

Paella Pan 30 cm

Paella Pan 35 cm

HOT WOK®

Paella pan 30 cm + 35 cm

DANSK

Ved at følge brugs- og vedligeholdelsesvejledningen vil din Paella pande have en lang levetid.
Garantien bortfalder, hvis disse vejledninger ikke følges.

Brug og vedligeholdelse
Eftersom HOT WOK gasbrændere udvikler henholdsvis 4,5 kW, 7 kW og 12 kW i varmeeffekt, er det vigtigt at anvende olie med et højt brændepunkt.

1. **HOT WOK Paella panden er beskyttet af en belægning**, som skal brændes af inden brug ved at følge nedenstående trin 2 og 3. Paella panden er fremstillet af kulstofstål, som er et fremragende materiale til varmeledning. Det anbefales derfor, at gasbrænderen under klargøring af Paella panden højst opvarmes på halv styrke. Paella panden opvarmes, indtil den bliver gyldenbrun.

2. Hæld 3-6 spiseskefulde olie i Paella panden, og fordel olien med cirkulære bevægelser rundt i Paella panden i ca. 2 minutter. Det er vigtigt, at olien fordeles i hele wokpanden, da den ellers vil fæstne sig i bunden. Sluk derefter gasbrænderen, og tør Paella panden indvendigt af med køkkenrulle. Gentag proceduren tre gange, indtil der ikke længere er brændte rester på køkkenrullen.

3. Efter klargøring vil Paella panden indvendigt have skiftet farve fra skinnende metal til en mørk nuance. Dette er helt normalt og et tegn på, at Paella panden er korrekt klargjort. Med tiden vil wokpanden blive mørkere, og belægningen vil fungere som en non-stick overflade.

4. Inden Paella panden tages i brug, skal den rengøres grundigt med varmt vand og en blød svamp. Tør Paella panden grundigt af bagefter.

5. **Et godt tip efter madlavning og rengøring af Paella panden** med kun varmt vand er følgende: Hæld 1-2 spiseskefulde madolie tilbage i Paella panden, og brug køkkenrulle til at smøre olien ud i Paella panden. Lad Paella panden stå indsmurt i olien, uden at olien ligger i tykke lag. Dette reducerer risikoen for overfladerust. Efterlad aldrig din Paella pande udenfor efter brug, da kulstofstål hurtigt vil ruste.

Paella panden kan holde maden varm efter tilberedning. Lad enten Paella panden stå på gasbrænderen, eller servér maden direkte i Paella panden på en bordskåner.
Vær opmærksom på, at Paella panden stadig er varm ved servering.

Besøg www.hotwok.com for at se hele sortimentet. Du kan også finde opskrifter og tips til madlavningen.

Hvis du har spørgsmål om din HOT WOK wokpande eller andre HOT WOK-produkter, er du velkommen til at skrive til hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paella Pan 30 cm + 35 cm

ENGLISH

By following the usage and maintenance instructions, your Paella pan will have a long lifespan.
The warranty will be void if these instructions are not followed.

Usage and Maintenance
Since HOT WOK gas burners produce 4.5 kW, 7 kW, and 12 kW of heat output, it is important to use oil with a high burning point.

1. **The HOT WOK Paella pan is coated with a protective layer** that must be burned off before use by following the steps below (steps 2 and 3). The Paella pan is made of carbon steel, an excellent material for heat conduction. It is recommended to set the gas burner to half power during the preparation process. Heat the Paella pan until it turns golden brown.

2. Pour 3–6 tablespoons of oil into the Paella pan, and distribute it evenly with circular movements around the pan for about 2 minutes. It is important to coat the entire pan, as unevenly distributed oil may stick to the bottom. Turn off the gas burner and wipe the interior of the pan with paper towels. Repeat this process three times until there are no longer any burnt residues on the paper towels.

3. After preparation, the interior of the Paella pan will change color from shiny metal to a darker shade. This is completely normal and indicates that the pan has been properly prepared. Over time, the pan will darken further, and the coating will act as a non-stick surface.

4. Before using the Paella pan, clean it thoroughly with warm water and a soft sponge. Dry it thoroughly afterward.

5. **A good tip after cooking and cleaning the Paella pan** with only warm water: Pour 1–2 tablespoons of cooking oil back into the pan, and use paper towels to spread the oil evenly across the interior. Leave the Paella pan coated with a thin layer of oil, avoiding thick layers. This reduces the risk of surface rust. Never leave your Paella pan outside after use, as carbon steel will rust quickly.

The Paella pan is excellent for keeping food warm after cooking. You can leave it on the gas burner or serve the food directly in the Paella pan using a trivet.
Be aware that the Paella pan will still be hot when serving.

Visit www.hotwok.com to see the full product range. You can also find recipes and cooking tips.

If you have questions about your HOT WOK Paella pan or other HOT WOK products, feel free to contact us at hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paella panna 30 cm + 35 cm

SVENSKA

Genom att följa bruks- och underhållsanvisningarna kommer din Paella-panna att ha lång livslängd.
Garantin upphör att gälla om dessa anvisningar inte följs.

Användning och Underhåll
Eftersom HOT WOK-gasbrännare producerar 4,5 kW, 7 kW och 12 kW värmeeffekt är det viktigt att använda olja med hög brännpunkt.

1. **HOT WOK Paella-pannan är täckt med ett skyddande lager** som måste brännas bort innan användning genom att följa stegen nedan (2 och 3). Paella-pannan är tillverkad av kolstål, ett utmärkt material för värmeledning. Det rekommenderas att ställa in gasbrännaren på halv styrka under förberedelsen. Värm Paella-pannan tills den blir gyllenbrun.

2. Häll 3–6 matskedar olja i Paella-pannan och fördela oljan jämnt med cirkulära rörelser i cirka 2 minuter. Det är viktigt att oljan täcker hela pannan, eftersom ojämn fördelning kan leda till att oljan fastnar i botten. Stäng sedan av gasbrännaren och torka pannan invändigt med hushållspapper. Upprepa denna procedur tre gånger tills hushållspappret inte längre innehåller brända rester.

3. Efter förberedelsen kommer Paella-pannans insida att ändra färg från glänsande metall till en mörkare nyans. Detta är helt normalt och indikerar att pannan har förberetts korrekt. Med tiden kommer pannan att bli ännu mörkare, och beläggningen fungerar som en non-stick-yta.

4. Innan du använder Paella-pannan ska den rengöras noggrant med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka pannan noggrant efter rengöring.

5. **Ett bra tips efter matlagning och rengöring av Paella-pannan** med endast varmt vatten: Häll 1–2 matskedar matolja i pannan och använd hushållspapper för att sprida oljan jämnt över insidan. Låt Paella-pannan vara täckt med ett tunt lager olja, utan tjocka lager. Detta minskar risken för ytrost. Lämna aldrig din Paella-panna utomhus efter användning, eftersom kolstål rostar snabbt.

Paella-pannan är perfekt för att hålla maten varm efter tillagning. Låt den stå kvar på gasbrännaren eller servera maten direkt i Paella-pannan på ett underlägg.
Var medveten om att Paella-pannan fortfarande är varm vid servering.

Besök www.hotwok.com för att se hela sortimentet. Där hittar du också recept och tips för matlagning.

Om du har frågor om din HOT WOK Paella-panna eller andra HOT WOK-produkter, kontakta oss gärna på hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paellapanne 30 cm + 35 cm

NORSK

Ved å følge bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene vil din paellapanne ha lang levetid.
Garantien bortfaller dersom disse instruksjonene ikke følges.

Bruk og Vedlikehold
Siden HOT WOK-gassbrennere produserer 4,5 kW, 7 kW og 12 kW varmeeffekt, er det viktig å bruke olje med høy brennpunkt.

1. **HOT WOK-paellapannen er dekket med et beskyttende lag** som må brennes av før bruk. Følg trinnene nedenfor (2 og 3). Paellapannen er laget av karbonstål, som er et utmerket materiale for varmeledning. Det anbefales å stille gassbrenneren inn på halv styrke under forberedelsen. Varm opp paellapannen til den blir gyllenbrun.

2. Hell 3–6 spiseskjeer olje i paellapannen, og fordel oljen jevnt med sirkulære bevegelser rundt i pannen i omtrent 2 minutter. Det er viktig at oljen dekker hele pannen, ellers kan den feste seg til bunnen. Slå deretter av gassbrenneren, og tørk innsiden av pannen med kjøkkenpapir. Gjenta prosedyren tre ganger, til det ikke lenger er brent rester på kjøkkenpapiret.

3. Etter forberedelsen vil innsiden av paellapannen endre farge fra skinnende metall til en mørkere nyanse. Dette er helt normalt og indikerer at pannen er riktig klargjort. Over tid vil pannen bli enda mørkere, og belegget vil fungere som en non-stick-overflate.

4. Før bruk skal paellapannen vaskes grundig med varmt vann og en myk svamp. Tørk den grundig etter rengjøring.

5. **Et godt tips etter matlaging og rengjøring av paellapannen** med kun varmt vann: Hell 1–2 spiseskjeer matolje i pannen, og bruk kjøkkenpapir for å smøre oljen jevnt utover innsiden. La paellapannen stå med et tynt lag olje, uten at det dannes tykke lag. Dette reduserer risikoen for rust på overflaten. Ikke la paellapannen stå utendørs etter bruk, da karbonstål ruster raskt.

Paellapannen er utmerket til å holde maten varm etter tilberedning. Du kan la den stå på gassbrenneren, eller servere maten direkte i pannen ved hjelp av et underlag.
Vær oppmerksom på at paellapannen fortsatt er varm ved servering.

Besøk www.hotwok.com for å se hele produktutvalget. Du finner også oppskrifter og matlagingstips.

Hvis du har spørsmål om din HOT WOK-paellapanne eller andre HOT WOK-produkter, ta gjerne kontakt med oss på hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paella-Pfanne 30 cm + 35 cm

DEUTSCH

Durch die Beachtung der Gebrauchsanweisungen und Pflegehinweise wird Ihre Paella-Pfanne eine lange Lebensdauer haben.
Die Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Gebrauch und Pflege
Da die HOT WOK-Gasbrenner eine Wärmeleistung von 4,5 kW, 7 kW und 12 kW erzeugen, ist es wichtig, Öl mit einem hohen Brennpunkt zu verwenden.

1. **Die HOT WOK Paella-Pfanne ist mit einer Schutzschicht versehen**, die vor der ersten Nutzung entfernt werden muss. Befolgen Sie dazu die Schritte 2 und 3. Die Paella-Pfanne ist aus Karbonstahl gefertigt, einem hervorragenden Material für die Wärmeleitung. Es wird empfohlen, den Gasbrenner während der Vorbereitung auf halbe Leistung einzustellen. Erhitzen Sie die Pfanne, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt.

2. Gießen Sie 3–6 Esslöffel Öl in die Paella-Pfanne und verteilen Sie das Öl mit kreisenden Bewegungen gleichmäßig in der Pfanne für etwa 2 Minuten. Es ist wichtig, dass das Öl die gesamte Oberfläche der Pfanne bedeckt, da es sonst am Boden haften bleiben kann. Schalten Sie anschließend den Gasbrenner aus und wischen Sie die Innenseite der Pfanne mit Küchenpapier aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal, bis keine verbrannten Rückstände mehr auf dem Küchenpapier zu sehen sind.

3. Nach der Vorbereitung wird die Innenseite der Paella-Pfanne ihre Farbe von glänzendem Metall in einen dunkleren Farbton ändern. Dies ist völlig normal und zeigt, dass die Pfanne ordnungsgemäß vorbereitet wurde. Mit der Zeit wird die Pfanne noch dunkler, und die Beschichtung wirkt wie eine Antihaft-Oberfläche.

4. Vor der ersten Nutzung reinigen Sie die Paella-Pfanne gründlich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie die Pfanne danach gründlich ab.

5. **Ein praktischer Tipp nach dem Kochen und Reinigen der Paella-Pfanne** mit warmem Wasser: Gießen Sie 1–2 Esslöffel Speiseöl in die Pfanne und verwenden Sie Küchenpapier, um das Öl gleichmäßig auf der Innenseite zu verteilen. Lassen Sie die Paella-Pfanne mit einer dünnen Schicht Öl bedeckt, ohne dicke Schichten zu hinterlassen. Dies verringert das Risiko von Rostbildung. Lassen Sie Ihre Paella-Pfanne niemals im Freien stehen, da Karbonstahl schnell rostet.

Die Paella-Pfanne eignet sich hervorragend, um Speisen nach dem Kochen warm zu halten. Lassen Sie sie auf dem Gasbrenner stehen oder servieren Sie die Speisen direkt in der Pfanne mit einem Untersetzer.
Achten Sie darauf, dass die Paella-Pfanne beim Servieren noch heiß ist.

Besuchen Sie www.hotwok.com, um das gesamte Produktsortiment zu sehen. Dort finden Sie auch Rezepte und Kochtipps.

Wenn Sie Fragen zu Ihrer HOT WOK Paella-Pfanne oder anderen HOT WOK-Produkten haben, kontaktieren Sie uns gerne unter hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paellapan 30 cm + 35 cm

NEDERLANDS

Door de gebruiks- en onderhoudsinstructies te volgen, zal je paellapan een lange levensduur hebben.
De garantie vervalt als deze instructies niet worden opgevolgd.

Gebruik en Onderhoud
Aangezien de HOT WOK-gasbranders een warmteafgifte van 4,5 kW, 7 kW en 12 kW genereren, is het belangrijk om olie te gebruiken met een hoog verbrandingspunt.

1. **De HOT WOK-paellapan is voorzien van een beschermende laag**, die voor gebruik moet worden verwijderd. Volg hiervoor de stappen 2 en 3. De paellapan is gemaakt van koolstofstaal, een uitstekend materiaal voor warmtegeleiding. Het wordt aanbevolen om de gasbrander op halve kracht in te stellen tijdens de voorbereiding. Verhit de paellapan totdat deze goudbruin wordt.

2. Giet 3–6 eetlepels olie in de paellapan en verspreid de olie gelijkmatig met cirkelvormige bewegingen gedurende ongeveer 2 minuten. Het is belangrijk dat de olie de hele pan bedekt, anders kan deze aan de bodem blijven plakken. Zet vervolgens de gasbrander uit en veeg de binnenkant van de pan schoon met keukenpapier. Herhaal deze procedure drie keer totdat er geen verbrande resten meer op het keukenpapier achterblijven.

3. Na de voorbereiding verandert de binnenkant van de paellapan van glanzend metaal naar een donkere tint. Dit is volkomen normaal en geeft aan dat de pan correct is voorbereid. Na verloop van tijd zal de pan nog donkerder worden, en de beschermlaag fungeert als een antiaanbaklaag.

4. Voor gebruik moet je de paellapan grondig reinigen met warm water en een zachte spons. Droog de pan daarna goed af.

5. **Een handige tip na het koken en reinigen van de paellapan** met alleen warm water: Giet 1–2 eetlepels olie in de pan en gebruik keukenpapier om de olie gelijkmatig over de binnenkant te verspreiden. Laat de paellapan bedekt met een dunne laag olie zonder dikke lagen te vormen. Dit vermindert het risico op roestvorming. Laat je paellapan nooit buiten staan na gebruik, want koolstofstaal roest snel.

De paellapan is ideaal om voedsel warm te houden na het koken. Je kunt deze op de gasbrander laten staan of het eten direct in de pan serveren op een onderzetter.
Houd er rekening mee dat de paellapan bij het serveren nog heet kan zijn.

Bezoek www.hotwok.com om het volledige assortiment te bekijken. Hier vind je ook recepten en kooktips.

Als je vragen hebt over je HOT WOK-paellapan of andere HOT WOK-producten, neem dan contact met ons op via hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paellapannu 30 cm + 35 cm

SUOMI

Noudattamalla käyttö- ja huolto-ohjeita paellapannusi käyttöikä on pitkä.
Takuu raukeaa, jos näitä ohjeita ei noudateta.

Käyttö ja Huolto
Koska HOT WOK -kaasupolttimet tuottavat 4,5 kW, 7 kW ja 12 kW lämpötehoa, on tärkeää käyttää öljyä, jolla on korkea palamispiste.

1. **HOT WOK -paellapannu on päällystetty suojakerroksella**, joka on poistettava ennen käyttöä seuraamalla alla olevia ohjeita (kohdat 2 ja 3). Paellapannu on valmistettu hiiliteräksestä, joka on erinomainen materiaali lämmönjohtavuuteen. Suositellaan, että kaasupoltinta käytetään puoliteholla pannua valmisteltaessa. Kuumenna paellapannu, kunnes se muuttuu kullanruskeaksi.

2. Kaada 3–6 ruokalusikallista öljyä paellapannuun ja levitä öljy tasaisesti pyörivin liikkein noin 2 minuutin ajan. On tärkeää, että öljy leviää koko pannun pinnalle, muuten se voi tarttua kiinni pannun pohjaan. Sammuta tämän jälkeen kaasupoltin ja pyyhi pannun sisäosa talouspaperilla. Toista tämä prosessi kolme kertaa, kunnes talouspaperiin ei jää enää palaneita jäämiä.

3. Esivalmistelun jälkeen paellapannun sisäosa vaihtaa väriään kiiltävästä metallista tummempaan sävyyn. Tämä on täysin normaalia ja osoittaa, että pannu on valmisteltu oikein. Ajan myötä pannu tummenee entisestään, ja päällyste toimii tarttumattomana pintana.

4. Ennen paellapannun käyttöä pese se huolellisesti lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa pannu huolellisesti pesun jälkeen.

5. **Käytännöllinen vinkki ruoanlaiton ja puhdistuksen jälkeen**: Käytä vain lämmintä vettä ja kaada pannuun 1–2 ruokalusikallista ruokaöljyä. Levitä öljy talouspaperilla tasaisesti pannun sisäosaan. Jätä pannu ohuelti öljytyksi, välttäen paksujen kerrosten muodostumista. Tämä vähentää pinnan ruostumisen riskiä. Älä koskaan jätä paellapannua ulos käytön jälkeen, koska hiiliteräs ruostuu nopeasti.

Paellapannu sopii erinomaisesti ruoan lämpimänä pitämiseen valmistuksen jälkeen. Voit jättää sen kaasupolttimen päälle tai tarjoilla ruoan suoraan pannusta pannunalusen avulla.
Huomioi, että paellapannu on tarjoilun aikana edelleen kuuma.

Vieraile osoitteessa www.hotwok.com tutustuaksesi koko tuotevalikoimaan. Löydät myös reseptejä ja ruoanlaittovinkkejä.

Jos sinulla on kysyttävää HOT WOK -paellapannustasi tai muista HOT WOK -tuotteista, ota yhteyttä sähköpostitse osoitteeseen hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Padella Paella 30 cm + 35 cm

ITALIANO

Seguendo le istruzioni per l'uso e la manutenzione, la tua padella per paella avrà una lunga durata.
La garanzia sarà annullata se queste istruzioni non vengono rispettate.

Uso e Manutenzione
Poiché i bruciatori a gas HOT WOK producono una potenza termica di 4,5 kW, 7 kW e 12 kW, è importante utilizzare olio con un alto punto di combustione.

1. **La padella per paella HOT WOK è rivestita con uno strato protettivo**, che deve essere rimosso prima dell'uso seguendo i passaggi riportati di seguito (2 e 3). La padella è realizzata in acciaio al carbonio, un materiale eccellente per la conduzione del calore. Si consiglia di regolare il bruciatore a metà potenza durante la preparazione. Riscalda la padella fino a quando non assume un colore dorato.

2. Versa 3–6 cucchiai di olio nella padella per paella e distribuiscilo uniformemente con movimenti circolari per circa 2 minuti. È importante che l'olio copra tutta la superficie della padella; in caso contrario, potrebbe attaccarsi al fondo. Successivamente, spegni il bruciatore a gas e pulisci l'interno della padella con carta da cucina. Ripeti questo processo tre volte, finché non ci saranno più residui bruciati sulla carta.

3. Dopo la preparazione, l'interno della padella cambierà colore da metallo lucido a una tonalità più scura. Questo è del tutto normale e indica che la padella è stata preparata correttamente. Con il tempo, la padella diventerà ancora più scura, e il rivestimento agirà come una superficie antiaderente.

4. Prima di utilizzare la padella per paella, puliscila accuratamente con acqua calda e una spugna morbida. Asciugala bene dopo.

5. **Un consiglio utile dopo la cottura e la pulizia della padella** utilizzando solo acqua calda: Versa 1–2 cucchiai di olio da cucina nella padella e usa carta da cucina per distribuirlo uniformemente sull'interno. Lasciala coperta con uno strato sottile di olio, evitando accumuli spessi. Questo riduce il rischio di ruggine superficiale. Non lasciare mai la padella all'aperto dopo l'uso, poiché l'acciaio al carbonio arrugginisce rapidamente.

La padella per paella è eccellente per mantenere il cibo caldo dopo la cottura. Puoi lasciarla sul bruciatore o servire il cibo direttamente nella padella utilizzando un sottopentola.
Fai attenzione: la padella sarà ancora calda durante il servizio.

Visita www.hotwok.com per visualizzare l'intera gamma di prodotti. Troverai anche ricette e consigli per la cucina.

Se hai domande sulla tua padella HOT WOK per paella o su altri prodotti HOT WOK, contattaci pure a hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Poêle á Paella 30 cm + 35 cm

FRANÇAIS
En suivant les instructions d'utilisation et d'entretien, votre poêle à paella aura une longue durée de vie.
La garantie sera annulée si ces instructions ne sont pas respectées.

Utilisation et Entretien
Étant donné que les brûleurs à gaz HOT WOK produisent une puissance thermique de 4,5 kW, 7 kW et 12 kW, il est important d'utiliser une huile avec un point de combustion élevé.

1. **La poêle à paella HOT WOK est recouverte d'une couche protectrice**, qui doit être brûlée avant utilisation. Suivez les étapes ci-dessous (2 et 3). La poêle est fabriquée en acier au carbone, un excellent matériau pour la conduction thermique. Il est recommandé de régler le brûleur à gaz à mi-puissance lors de la préparation. Chauffez la poêle jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.

2. Versez 3 à 6 cuillères à soupe d'huile dans la poêle et répartissez-la uniformément avec des mouvements circulaires pendant environ 2 minutes. Il est important que l'huile couvre toute la surface de la poêle, sinon elle pourrait adhérer au fond. Éteignez ensuite le brûleur à gaz et essuyez l'intérieur de la poêle avec du papier absorbant. Répétez ce processus trois fois, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus de brûlure sur le papier absorbant.

3. Après préparation, l'intérieur de la poêle à paella changera de couleur, passant d'un métal brillant à une teinte plus sombre. Cela est tout à fait normal et indique que la poêle a été correctement préparée. Avec le temps, la poêle deviendra encore plus foncée, et le revêtement agira comme une surface antiadhésive.

4. Avant d'utiliser la poêle à paella, nettoyez-la soigneusement avec de l'eau chaude et une éponge douce. Séchez-la bien après.

5. **Un conseil pratique après la cuisson et le nettoyage de la poêle** uniquement avec de l'eau chaude : Versez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile de cuisine dans la poêle et utilisez du papier absorbant pour répartir l'huile uniformément à l'intérieur. Laissez la poêle recouverte d'une fine couche d'huile, en évitant les accumulations épaisses. Cela réduit le risque de rouille en surface. Ne laissez jamais votre poêle à paella à l'extérieur après utilisation, car l'acier au carbone rouille rapidement.

La poêle à paella est idéale pour maintenir les aliments au chaud après la cuisson. Vous pouvez la laisser sur le brûleur à gaz ou servir les aliments directement dans la poêle avec un dessous de plat.
Attention : la poêle sera encore chaude lors du service.

Visitez www.hotwok.com pour découvrir toute la gamme de produits. Vous y trouverez également des recettes et des conseils de cuisine.

Si vous avez des questions concernant votre poêle à paella HOT WOK ou d'autres produits HOT WOK, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Sartén pare Paella 30 cm + 35 cm

ESPAÑOL
Siguiendo las instrucciones de uso y mantenimiento, tu sartén para paella tendrá una larga vida útil.
La garantía se anulará si no se siguen estas instrucciones.

Uso y Mantenimiento
Dado que los quemadores de gas HOT WOK generan una potencia térmica de 4,5 kW, 7 kW y 12 kW, es importante utilizar aceite con un alto punto de combustión.

1. **La sartén para paella HOT WOK está recubierta con una capa protectora**, que debe quemarse antes de usarla. Sigue los pasos a continuación (2 y 3). La sartén está fabricada en acero al carbono, un excelente material para la conducción del calor. Se recomienda ajustar el quemador de gas a media potencia durante la preparación. Calienta la sartén hasta que adquiera un tono dorado.

2. Vierte de 3 a 6 cucharadas de aceite en la sartén para paella y distribúyelo uniformemente con movimientos circulares durante aproximadamente 2 minutos. Es importante que el aceite cubra toda la superficie de la sartén; de lo contrario, podría pegarse al fondo. Luego, apaga el quemador de gas y limpia el interior de la sartén con papel de cocina. Repite este proceso tres veces, hasta que no queden restos quemados en el papel de cocina.

3. Después de la preparación, el interior de la sartén para paella cambiará de un metal brillante a un tono más oscuro. Esto es completamente normal y demuestra que la sartén ha sido preparada correctamente. Con el tiempo, la sartén se oscurecerá aún más, y el revestimiento actuará como una superficie antiadherente.

4. Antes de usar la sartén para paella, límpiala cuidadosamente con agua caliente y una esponja suave. Sécala bien después.

5. **Un consejo práctico después de cocinar y limpiar la sartén** únicamente con agua caliente: Vierte 1 o 2 cucharadas de aceite en la sartén y usa papel de cocina para distribuirlo uniformemente en el interior. Deja la sartén cubierta con una capa fina de aceite, evitando acumulaciones gruesas. Esto reduce el riesgo de que se oxide la superficie. Nunca dejes tu sartén para paella al aire libre después de usarla, ya que el acero al carbono se oxida rápidamente.

La sartén para paella es ideal para mantener los alimentos calientes después de cocinarlos. Puedes dejarla en el quemador o servir los alimentos directamente en la sartén usando un salvamanteles.
Ten en cuenta que la sartén estará caliente al momento de servir.

Visita www.hotwok.com para ver toda la gama de productos. También encontrarás recetas y consejos de cocina.

Si tienes preguntas sobre tu sartén para paella HOT WOK u otros productos HOT WOK, no dudes en contactarnos en hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Frigideira para Paella 30 cm + 35 cm

PORTUGUÊS

Seguindo as instruções de uso e manutenção, sua frigideira para paella terá uma longa vida útil.
A garantia será anulada caso essas instruções não sejam seguidas.

Uso e Manutenção
Como os queimadores a gás HOT WOK geram uma potência térmica de 4,5 kW, 7 kW e 12 kW, é importante usar óleo com um alto ponto de queima.

1. **A frigideira para paella HOT WOK está revestida com uma camada protetora**, que deve ser queimada antes do uso. Siga os passos abaixo (2 e 3). A frigideira é feita de aço carbono, um excelente material para condução de calor. Recomenda-se ajustar o queimador a gás em meia potência durante a preparação. Aqueça a frigideira até que fique dourada.

2. Despeje de 3 a 6 colheres de sopa de óleo na frigideira e espalhe uniformemente com movimentos circulares por cerca de 2 minutos. É importante que o óleo cubra toda a superfície da frigideira; caso contrário, pode aderir ao fundo. Em seguida, desligue o queimador a gás e limpe o interior da frigideira com papel toalha. Repita este processo três vezes até que não haja mais resíduos queimados no papel toalha.

3. Após a preparação, o interior da frigideira para paella mudará de uma cor metálica brilhante para um tom mais escuro. Isso é completamente normal e indica que a frigideira foi preparada corretamente. Com o tempo, a frigideira ficará ainda mais escura, e o revestimento funcionará como uma superfície antiaderente.

4. Antes de usar a frigideira para paella, limpe-a cuidadosamente com água morna e uma esponja macia. Seque bem depois.

5. **Uma dica prática após cozinhar e limpar a frigideira** apenas com água morna: Despeje 1 ou 2 colheres de sopa de óleo na frigideira e use papel toalha para espalhá-lo uniformemente no interior. Deixe a frigideira coberta com uma camada fina de óleo, evitando acúmulos espessos. Isso reduz o risco de ferrugem na superfície. Nunca deixe sua frigideira para paella ao ar livre após o uso, pois o aço carbono enferruja rapidamente.

A frigideira para paella é excelente para manter os alimentos quentes após o preparo. Você pode deixá-la no queimador ou servir os alimentos diretamente na frigideira usando um suporte.
Cuidado, pois a frigideira estará quente ao servir.

Visite www.hotwok.com para ver toda a linha de produtos. Você também encontrará receitas e dicas de culinária.

Se tiver dúvidas sobre sua frigideira para paella HOT WOK ou outros produtos HOT WOK, entre em contato conosco pelo e-mail hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Patelnia do Paelli 30 cm + 35 cm

POLSKI

Przestrzegając instrukcji użytkowania i konserwacji, Twoja patelnia do paelli będzie służyć przez długi czas. Gwarancja przestaje obowiązywać, jeśli te instrukcje nie zostaną spełnione.

Użytkowanie i Konserwacja
Ponieważ palniki gazowe HOT WOK generują moc cieplną 4,5 kW, 7 kW i 12 kW, ważne jest używanie oleju o wysokim punkcie spalania.

1. **Patelnia do paelli HOT WOK jest pokryta warstwą ochronną**, którą należy wypalić przed pierwszym użyciem. Postępuj zgodnie z poniższymi krokami (2 i 3). Patelnia jest wykonana z żeliwa węglowego, które jest doskonałym materiałem przewodzącym ciepło. Zaleca się ustawić palnik gazowy na połowę mocy podczas przygotowania patelni. Podgrzewaj patelnię, aż stanie się złotobrązowa.
2. Wlej 3–6 łyżek oleju na patelnię i rozprowadź go równomiernie po całej powierzchni okrężnymi ruchami przez około 2 minuty. Ważne jest, aby olej pokrywał całą powierzchnię patelni, w przeciwnym razie może przywierać do dna. Następnie wyłącz palnik gazowy i wytrzyj wnętrze patelni ręcznikiem papierowym. Powtórz ten proces trzy razy, aż ręcznik papierowy będzie wolny od przypalonych resztek.
3. Po przygotowaniu wnętrze patelni do paelli zmieni kolor z błyszczącego metalu na ciemniejszy odcień. Jest to całkowicie normalne i świadczy o prawidłowym przygotowaniu patelni. Z czasem patelnia stanie się jeszcze ciemniejsza, a powłoka będzie działać jak powierzchnia nieprzywierająca.
4. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj patelnię ciepłą wodą i miękką gąbką. Następnie dobrze ją osusz.
5. **Praktyczna rada po gotowaniu i czyszczeniu patelni** za pomocą ciepłej wody: Wlej 1–2 łyżki oleju spożywczego na patelnię i użyj ręcznika papierowego, aby równomiernie rozprowadzić olej po wnętrzu. Pozostaw patelnię z cienką warstwą oleju, unikając grubych warstw. To pomoże zapobiec rdzewieniu powierzchni. Nigdy nie zostawiaj patelni do paelli na zewnątrz po użyciu, ponieważ żeliwo węglowe szybko rdzewieje.

Patelnia do paelli doskonale utrzymuje ciepło jedzenia po przygotowaniu. Możesz zostawić ją na palniku lub podać jedzenie bezpośrednio w patelni na podstawce.
Uważaj, patelnia będzie gorąca podczas serwowania.

Odwiedź www.hotwok.com, aby zobaczyć pełną gamę produktów. Znajdziesz tam również przepisy i wskazówki kulinarne.

Jeśli masz pytania dotyczące swojej patelni do paelli HOT WOK lub innych produktów HOT WOK, skontaktuj się z nami pod adresem hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Pánev na Paellu 30 cm + 35 cm

ČESKY

Dodržováním pokynů k použití a údržbě zajistíte dlouhou životnost vaší pánve na paellu.
Záruka přestane platit, pokud tyto pokyny nebudou dodrženy.

Použití a Údržba
Vzhledem k tomu, že plynové hořáky HOT WOK produkují tepelný výkon 4,5 kW, 7 kW a 12 kW, je důležité používat olej s vysokým bodem hoření.

1. **Pánev na paellu HOT WOK je pokryta ochrannou vrstvou**, která musí být před prvním použitím vypálena. Postupujte podle níže uvedených kroků (2 a 3). Pánev je vyrobena z uhlíkové oceli, která je vynikajícím materiálem pro vedení tepla. Doporučuje se nastavit plynový hořák na polovinu výkonu během přípravy. Zahřívejte pánev, dokud nezíská zlatohnědou barvu.

2. Nalijte 3–6 lžic oleje do pánve na paellu a rovnoměrně jej rozetřete krouživými pohyby po povrchu po dobu přibližně 2 minut. Je důležité, aby olej pokryl celý povrch pánve, jinak by se mohl přilepit ke dnu. Poté vypněte plynový hořák a otřete vnitřek pánve papírovou utěrkou. Tento proces opakujte třikrát, dokud na papírové utěrce nezůstanou žádné spálené zbytky.

3. Po přípravě změní vnitřek pánve na paellu barvu z lesklého kovu na tmavší odstín. To je zcela normální a ukazuje, že pánev byla správně připravena. Časem bude pánev ještě tmavší a povrch bude fungovat jako nepřilnavá vrstva.

4. Před prvním použitím důkladně umyjte pánev na paellu teplou vodou a měkkou houbičkou. Poté ji důkladně osušte.

5. **Praktická rada po vaření a čištění pánve** pouze teplou vodou: Nalijte 1–2 lžíce oleje na pánev a použijte papírovou utěrku k rovnoměrnému rozetření oleje po vnitřku pánve. Nechte pánev potaženou tenkou vrstvou oleje, aniž byste vytvořili silné vrstvy. To pomáhá zabránit korozi povrchu. Nikdy nenechávejte pánev na paellu venku po použití, protože uhlíková ocel rychle rezaví.

Pánev na paellu je skvělá pro udržování tepla jídla po přípravě. Můžete ji nechat na hořáku nebo podávat jídlo přímo v pánvi s použitím podložky.
Dávejte pozor, pánev bude při servírování stále horká.

Navštivte www.hotwok.com, kde najdete kompletní sortiment produktů. Také zde naleznete recepty a tipy na vaření.

Máte-li dotazy ohledně pánve na paellu HOT WOK nebo jiných produktů HOT WOK, kontaktujte nás na adrese hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paellapann 30 cm + 35 cm

EESTI KEEL

Järgides kasutus- ja hooldusjuhiseid, kestab teie paellapann kaua.
Garantii kaotab kehtivuse, kui neid juhiseid ei järgita.

Kasutamine ja Hooldus
Kuna HOT WOK gaasipõletid toodavad 4,5 kW, 7 kW ja 12 kW soojusenergiat, on oluline kasutada õli, millel on kõrge põlemispunkt.

1. **HOT WOK paellapann on kaetud kaitsekihiga**, mis tuleb enne kasutamist eemaldada. Järgige allolevaid samme (2 ja 3). Pann on valmistatud süsinikterasest, mis on suurepärane materjal soojuse juhtimiseks. Soovitatav on reguleerida gaasipõleti poolele võimsusele ettevalmistuse ajal. Kuumutage paellapanni, kuni see muutub kuldpruuniks.
2. Valage 3–6 supilusikatäit õli paellapanni ja levitage see ühtlaselt ringjate liigutustega umbes 2 minuti jooksul. On oluline, et õli kataks kogu panni pinna, vastasel juhul võib see kleepuda põhja. Lülitage seejärel gaasipõleti välja ja pühkige panni sisemus paberrätikuga. Korrake protseduuri kolm korda, kuni paberrätikule ei jää enam põlemisjääke.
3. Pärast ettevalmistust muutub paellapanni sisemuse värv läikivast metallist tumedamaks tooniks. See on täiesti normaalne ja näitab, et pann on korralikult ette valmistatud. Aja jooksul muutub pann veelgi tumedamaks ja pind toimib mittekleepuva kihina.
4. Enne paellapanni kasutamist peske see põhjalikult sooja vee ja pehme käsnaga. Kuivatage hoolikalt pärast pesemist.
5. **Praktiline nõuanne pärast toiduvalmistamist ja puhastamist** ainult sooja veega: Valage 1–2 supilusikatäit õli pannile ja kasutage paberrätikut, et levitada õli ühtlaselt panni sisepinnale. Jätke paellapann kaetuks õhukese õlikihiga, vältides paksude kihtide moodustumist. See aitab vähendada rooste tekkimise ohtu. Ärge kunagi jätke paellapanni pärast kasutamist õue, kuna süsinikteras roostetab kiiresti.

Paellapann sobib suurepäraselt toidu soojana hoidmiseks pärast valmistamist. Jätke see gaasipõletile või serveerige toit otse pannil, kasutades alusmatti.
Olge ettevaatlik – pann on serveerimisel veel kuum.

Külastage www.hotwok.com, et näha kogu tootevalikut. Sealt leiate ka retsepte ja toiduvalmistamisnõuandeid.

Kui teil on küsimusi HOT WOK paellapanni või muude HOT WOK toodete kohta, võtke meiega ühendust aadressil hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paelijos Keptuvė 30 cm + 35 cm

LATVIEŠU VALODA

Laikantis naudojimo ir priežiūros instrukcijų, jūsų paelijos keptuvė tarnaus ilgai.
Garantija netenka galios, jei šių instrukcijų nesilaikoma.

Naudojimas ir Priežiūra
Kadangi HOT WOK dujiniai degikliai generuoja 4,5 kW, 7 kW ir 12 kW šiluminę galią, svarbu naudoti aliejų su aukštu degimo tašku.

1. **HOT WOK paelijos keptuvė yra padengta apsaugine danga**, kurią būtina pašalinti prieš naudojimą. Vadovaukitės toliau pateiktais 2 ir 3 žingsniais. Keptuvė pagaminta iš anglinio plieno, kuris yra puiki šilumos laidumo medžiaga. Rekomenduojama nustatyti dujinį degiklį iki pusės galios ruošiant keptuvę. Kaitinkite keptuvę, kol ji taps auksinės rudos spalvos.

2. Įpilkite 3–6 šaukštus aliejaus į keptuvę ir tolygiai paskirstykite sukamaisiais judesiais apie 2 minutes. Svarbu, kad aliejus padengtų visą keptuvės paviršių, kitaip jis gali prilipti prie dugno. Tada išjunkite dujinį degiklį ir nuvalykite keptuvės vidų popieriniu rankšluosčiu. Šį procesą pakartokite tris kartus, kol popieriniame rankšluostyje nebeliks degimo likučių.

3. Po paruošimo paelijos keptuvės vidus pasikeis iš blizgančio metalo į tamsesnį atspalvį. Tai visiškai normalu ir rodo, kad keptuvė tinkamai paruošta. Laikui bėgant keptuvė dar labiau patamsės, o danga veiks kaip nelimpantis paviršius.

4. Prieš naudojimą kruopščiai išplaukite keptuvę su šiltu vandeniu ir minkšta kempine. Po to gerai nusausinkite.

5. **Praktinis patarimas po gaminimo ir valymo** tik šiltu vandeniu: Įpilkite 1–2 šaukštus aliejaus į keptuvę ir su popieriniu rankšluosčiu tolygiai ištepkite jos vidų. Palikite keptuvę padengtą plonu aliejaus sluoksniu, vengiant storų sluoksnių. Tai padės sumažinti rūdžių atsiradimo tikimybę. Niekada nepalikite keptuvės lauke po naudojimo, nes anglinis plienas greitai rūdija.

Paelijos keptuvė puikiai tinka palaikyti maisto šilumą po gaminimo. Galite palikti ją ant dujinio degiklio arba patiekti maistą tiesiogiai keptuvėje, naudodami karščiui atsparų padėklą.
Atkreipkite dėmesį, kad keptuvė išlieka karšta patiekiant.

Apsilankykite www.hotwok.com, kur rasite visą produktų asortimentą, receptus ir gaminimo patarimus.

Jei turite klausimų apie HOT WOK paelijos keptuvę ar kitus HOT WOK produktus, susisiekite su mumis el. paštu hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paeljas Panna 30 cm + 35 cm

LIETUVIŲ KALBA

Ievērojot lietošanas un apkopes norādījumus, jūsu paeljas panna kalpos ilgi.
Garantija tiek anulēta, ja šie norādījumi netiek ievēroti.

Lietošanas un Apkopes Norādījumi
Tā kā HOT WOK gāzes degļi nodrošina 4,5 kW, 7 kW un 12 kW siltuma jaudu, ir svarīgi izmantot eļļu ar augstu degšanas temperatūru.

1. **HOT WOK paeljas panna ir pārklāta ar aizsargslāni**, kuru pirms lietošanas nepieciešams izdedzināt, ievērojot tālāk norādītās darbības (2. un 3. solis). Panna ir izgatavota no oglekļa tērauda, kas ir lielisks materiāls siltuma vadīšanai. Ieteicams uzstādīt gāzes degli uz pusi jaudas, sagatavojot pannu. Uzkarsējiet pannu, līdz tā kļūst zeltaini brūna.

2. Ielejiet 3–6 ēdamkarotes eļļas paeljas pannā un vienmērīgi izklājiet to ar apļveida kustībām aptuveni 2 minūtes. Ir svarīgi, lai eļļa pilnībā pārklātu pannas virsmu, citādi tā var pieķerties pie pannas apakšas. Tad izslēdziet gāzes degli un noslaukiet pannas iekšpusi ar papīra dvieli. Atkārtojiet šo procesu trīs reizes, līdz uz papīra dvieļa vairs nav degšanas palieku.

3. Pēc sagatavošanas paeljas pannas iekšpuse mainīs krāsu no spīdīga metāla uz tumšāku nokrāsu. Tas ir pilnīgi normāli un norāda, ka panna ir pareizi sagatavota. Laika gaitā panna kļūs vēl tumšāka, un tās pārklājums darbosies kā nelīposa virsma.

4. Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet paeljas pannu ar siltu ūdeni un mīkstu sūkli. Pēc tam to rūpīgi nosusiniet.

5. **Noderīgs padoms pēc ēdiena gatavošanas un pannas tīrīšanas** tikai ar siltu ūdeni: Ielejiet 1–2 ēdamkarotes eļļas pannā un izmantojiet papīra dvieli, lai eļļu vienmērīgi izklātu pa pannas iekšpusi. Atstājiet pannu pārklātu ar plānu eļļas kārtu, izvairoties no biezām eļļas kārtām. Tas palīdzēs samazināt rūsas veidošanās risku. Nekad neatstājiet paeljas pannu ārā pēc lietošanas, jo oglekļa tērauds ātri rūsē.

Paeljas panna ir lieliski piemērota ēdiena siltuma saglabāšanai pēc gatavošanas. Jūs varat atstāt to uz gāzes degļa vai pasniegt ēdienu tieši pannā, izmantojot karstumizturīgu paliktni.
Pievērsiet uzmanību tam, ka panna joprojām ir karsta pasniegšanas laikā.

Apmeklējiet www.hotwok.com, lai apskatītu pilnu produktu klāstu. Tur atradīsiet arī receptes un gatavošanas padomus.

Ja jums ir jautājumi par HOT WOK paeljas pannu vai citiem HOT WOK produktiem, sazinieties ar mums pa e-pastu hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Paella Ponev 30 cm + 35 cm

SLOVENSKO

Z upoštevanjem navodil za uporabo in vzdrževanje bo vaša ponev za paello dolgotrajna.
Garancija preneha veljati, če teh navodil ne upoštevate.

Uporaba in Vzdrževanje
Ker gorilniki na plin HOT WOK proizvajajo 4,5 kW, 7 kW in 12 kW toplotne moči, je pomembno uporabljati olje z visokim vžigalnim temperaturnim pragom.

1. **Ponev za paello HOT WOK je prekrita z zaščitno plastjo**, ki jo je treba pred prvo uporabo odstraniti. Sledite spodnjim korakom (2 in 3). Ponev je izdelana iz ogljikovega jekla, ki je odličen material za prevajanje toplote. Priporočljivo je, da med pripravo ponev segrevate na srednji moči gorilnika. Segrevajte ponev, dokler ne postane zlato rjava.
2. V ponev za paello vlijte 3–6 žlic olja in ga enakomerno razporedite s krožnimi gibi po površini približno 2 minuti. Pomembno je, da olje pokrije celotno površino ponve, sicer se lahko prilepi na dno. Nato izklopite gorilnik in notranjost ponve obrišite s papirnato brisačo. Postopek ponovite trikrat, dokler na papirju ni več ostankov zažganega olja.
3. Po pripravi se bo notranjost ponve za paello spremenila iz sijoče kovine v temnejši odtenek. To je popolnoma normalno in kaže, da je ponev pravilno pripravljena. Sčasoma bo ponev še temnejša, zaščitni sloj pa bo deloval kot nelepljiva površina.
4. Pred prvo uporabo ponev temeljito očistite s toplo vodo in mehko gobico. Nato jo dobro osušite.
5. **Koristen nasvet po uporabi in čiščenju ponve** z le toplo vodo: V ponev vlijte 1–2 žlici olja in ga s pomočjo papirnate brisače enakomerno razporedite po notranjosti. Pustite ponev premazano s tankim slojem olja, brez debelejših nanosov. To zmanjša možnost rjavenja. Ponev nikoli ne puščajte zunaj po uporabi, saj ogljikovo jeklo hitro zarjavi.

Ponev za paello je odlična za ohranjanje toplote hrane po kuhanju. Lahko jo pustite na gorilniku ali pa hrano postrežete neposredno iz ponve, pri čemer uporabite podstavek.
Bodite pozorni, da bo ponev med postrežbo še vedno vroča.

Obiščite www.hotwok.com, kjer si lahko ogledate celoten nabor izdelkov. Našli boste tudi recepte in nasvete za kuhanje.

Če imate vprašanja glede vaše ponve za paello HOT WOK ali drugih izdelkov HOT WOK, nas kontaktirajte na hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

Τηγάνι Παέγιας 30 cm + 35 cm

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης και συντήρησης, το τηγάνι παέγιας σας θα έχει μακρά διάρκεια ζωής.
Η εγγύηση ακυρώνεται εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες.

Χρήση και Συντήρηση
Δεδομένου ότι οι καυστήρες αερίου HOT WOK παράγουν θερμική ισχύ 4,5 kW, 7 kW και 12 kW, είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε λάδι με υψηλό σημείο καύσης.

1. **Το τηγάνι παέγιας HOT WOK είναι επικαλυμμένο με προστατευτική στρώση**, η οποία πρέπει να καεί πριν από την πρώτη χρήση. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα (2 και 3). Το τηγάνι είναι κατασκευασμένο από ανθρακοχάλυβα, ένα εξαιρετικό υλικό για τη μεταφορά θερμότητας. Συνιστάται να ρυθμίσετε τον καυστήρα σε μέτρια ισχύ κατά την προετοιμασία. Ζεστάνετε το τηγάνι μέχρι να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα.

2. Ρίξτε 3–6 κουταλιές της σούπας λάδι στο τηγάνι παέγιας και απλώστε το ομοιόμορφα με κυκλικές κινήσεις για περίπου 2 λεπτά. Είναι σημαντικό το λάδι να καλύψει όλη την επιφάνεια του τηγανιού, διαφορετικά μπορεί να κολλήσει στον πάτο. Στη συνέχεια, σβήστε τον καυστήρα και σκουπίστε το εσωτερικό του τηγανιού με χαρτί κουζίνας. Επαναλάβετε τη διαδικασία τρεις φορές μέχρι να μην υπάρχουν υπολείμματα καψίματος στο χαρτί.

3. Μετά την προετοιμασία, το εσωτερικό του τηγανιού θα αλλάξει χρώμα από γυαλιστερό μέταλλο σε πιο σκούρα απόχρωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δείχνει ότι το τηγάνι έχει προετοιμαστεί σωστά. Με τον καιρό, το τηγάνι θα γίνει ακόμα πιο σκούρο και η επικάλυψη θα λειτουργεί ως αντικολλητική επιφάνεια.

4. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε σχολαστικά το τηγάνι με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Στεγνώστε το καλά μετά.

5. **Χρήσιμη συμβουλή μετά το μαγείρεμα και τον καθαρισμό του τηγανιού** με μόνο ζεστό νερό: Ρίξτε 1–2 κουταλιές της σούπας λάδι στο τηγάνι και χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να το απλώσετε ομοιόμορφα στο εσωτερικό. Αφήστε το τηγάνι καλυμμένο με ένα λεπτό στρώμα λαδιού, αποφεύγοντας τη συσσώρευση παχιών στρωμάτων. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο σκουριάς στην επιφάνεια. Μην αφήνετε ποτέ το τηγάνι παέγιας έξω μετά τη χρήση, καθώς ο ανθρακοχάλυβας σκουριάζει γρήγορα.

Το τηγάνι παέγιας είναι ιδανικό για να διατηρεί το φαγητό ζεστό μετά το μαγείρεμα. Μπορείτε να το αφήσετε στον καυστήρα ή να σερβίρετε το φαγητό απευθείας στο τηγάνι χρησιμοποιώντας μια βάση.
Προσοχή: το τηγάνι θα είναι ακόμα ζεστό κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος.

Επισκεφθείτε www.hotwok.com για να δείτε ολόκληρη τη συλλογή προϊόντων. Θα βρείτε επίσης συνταγές και συμβουλές μαγειρικής.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με το τηγάνι παέγιας HOT WOK ή άλλα προϊόντα HOT WOK, επικοινωνήστε μαζί μας στο hotwok@hotwok.com.

HOT WOK®

FOR MORE INFORMATION

Visit www.hotwok.com

HOT WOK®