

TECHNISCHE DATEN

Dicke: 1 mm Stahl
Durchmesser: 350 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Thickness: 1 mm Stahl
Diameter: 350 mm



MOESTA-BBQ GmbH · Raiffeisenstraße 7 · D-32584 Löhne
info@moesta-bbq.com · www.moesta-bbq.com



STAHL WOK

BEDIENUNGSANLEITUNG/
USER MANUAL



#grilldifferent



G E R M A N

Hinweis:

Der Wok ist nur für den Gebrauch auf Gasherden, Gaskocher und/oder Grills geeignet ist. Er ist ungeeignet für die Anwendung auf Ceran oder Induktionskochfeldern, wie auch anderen elektrischen Kochfeldplatten.

Einbrennen:

Vor der ersten Verwendung des Woks muss dieser entsprechend eingebrannt werden. Zuerst sollte der Wok von Hand gespült werden, anschließend auf der höchsten Flamme den Wok abbrennen bis die aufgetragene Schutzschicht schwindet. Hierbei verfärbt sich der Wok und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Darum ist es wichtig, dass der Raum genügend gelüftet wird. Nachdem sich die Rauchentwicklung einstellt, bitte den Wok abkühlen lassen. Bitte noch mal spülen und trocknen.

Reinigen:

Ein original asiatischer Stahlwok soll im Laufe seines Lebens nur ein einziges Mal mit Seife in Kontakt kommen, und zwar dann, wenn er vorm ersten Einbrennen von seinem fabrikmäßigen Schutzfilm befreit wird. Ab dann gilt: nie wieder Seife oder Spülmittel! Ist er einmal eingebrannt, wischt man ihn nach der Benutzung einfach nur mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier gut aus. Dazu kann man auch noch ein wenig pflanzliches Öl nehmen, sowie mit einer Bürste etwaige Reste lösen. Wichtig! Der Wok kann auch mit klarem Wasser gereinigt werden und muss dann immer noch zusätzlich mit Öl geschützt werden. Wenn der Wok rosten sollte, die Roststellen entfernen und anschließend mit etwas pflanzlichem Öl einreiben.

E N G L I S H

Note:

Professional steel wok, suitable for gas cooker or gas stove only. Not suitable for induction, glass-ceramic stove or any other hotplate.

Before first use:

Wash the wok by hand, then heat the wok over a high gas flame until the protection coating layer will disappear completely. During this procedure the wok will start to smoke. Therefore it is important, that the room where the procedure will take place is adequately ventilated. After the smoke emission stops, switch off the gas and let the wok cool down, wash it again and wipe it dry.

Cleaning:

An original Asian Wok comes only at one moment during his life in contact with soap. This is to remove the producer's protective film. From then: never again soap or detergent ! After normal use please just wipe it with a dry cloth or paper towel. In addition to that still take a little vegetable oil. Important! The wok could also be cleaned with water but then you have to protect it with oil in addition. If you notice some rust on the wok, remove the rust with a stiff brush and then rub it with some vegetable oil.