

W385R



A105971

W385F



A105973

Technische Angaben

Bezeichnung	Wokpfanne W385R
Art.-Nr.:	A105971
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignet für das Kochen mit Induktionswoks, Gas-Wok-Tischherden und Wokaufsätzen ▪ Inhalt: 6 Liter ▪ Ausführung Boden: rund ▪ Induktionsgeeignet ▪ Griff: hitzebeständig
Durchmesser:	innen 360 mm / außen 385 mm
Abmessungen:	B 385 x T 645 x H 160 mm
Gewicht:	1,7 kg

Passend zu den

- Induktionstischwoks: 105832, 105840, A105935, A105936, A105937, A105939
- Gas-Wok-Tischherden: 1052303, 1052103, 1053103

Bezeichnung	Wokpfanne W385F
Art.-Nr.:	A105973
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignet für das Kochen mit Gas-, Elektro-, Ceran- und Induktionsherden ▪ Inhalt: 5,5 Liter ▪ Ausführung Boden: flach ▪ Induktionsgeeignet ▪ Griff: hitzebeständig
Durchmesser:	innen 360 mm / außen 385 mm, Stellfläche: 145 mm
Abmessungen:	B 385 x T 645 x H 140 mm
Gewicht:	1,7 kg

Passend zu den

- Induktionskochern / Induktionstischherden: 105940, 105820, 105848, 105936S, 105836S, 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, 105841, 105838, A105942, A105954, A105946, A105948, A105949

Technische Änderungen vorbehalten!

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Packen Sie die Wokpfanne aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht das Verpackungsmaterial. Entfernen Sie das Etikett von der Wokpfanne.
- Spülen Sie die Wokpfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel gründlich aus. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm. So werden Rückstände entfernt, die bei der Produktion und Verpackung entstanden sind. Spülen Sie die Wokpfanne mit klarem Wasser mehrfach aus und trocknen Sie sie anschließend ab.
- Achten Sie vor dem Gebrauch immer darauf, dass die Wokpfanne sauber und trocken ist, sonst könnte sich bei hohen Temperaturen die Oberfläche verfärben.
- Lassen Sie die leere Wokpfanne **niemals** in der heißen Kochmulde oder auf der Kochfläche stehen.
- Versuchen Sie beim Kochen immer die niedrigste Temperatur zu benutzen, dies wird Verfärbungen der Wokpfanne minimieren.
- Vermeiden Sie Stöße und plötzliche starke Temperaturunterschiede. Kühlen Sie die Wokpfanne nicht plötzlich ab.
- Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder andere kratzende Gegenstände beim Kochen, diese können die Oberfläche zerkratzen. Wir empfehlen Pfannenwender oder Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz zu verwenden.
- Reinigen Sie die Wokpfanne nach jedem Gebrauch mit einer Spülbürste, einem weichem Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf mildes Geschirrspülmittel.

Hinweis: Die Wokpfanne ist spülmaschinengeeignet!

- Bei einer stärkeren Verschmutzung empfehlen wir die Wokpfanne für eine Weile einzuweichen und danach, wie oben beschrieben, zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung **niemals** Bleichmittel oder Reinigungsmittel mit Chlor.
- Um die Verfärbungen auf der Wokpfanne zu entfernen, können Essig oder flüssige Zitronensäure benutzt werden. Geben Sie **nach der Reinigung** einen Schuss Essig/Zitronensäure auf ein weiches Tuch und reiben Sie die Wokpfanne innen und außen ab. Die Wokpfanne glänzt wie zuvor.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)