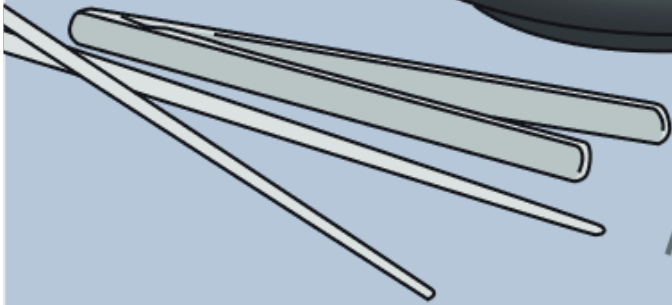
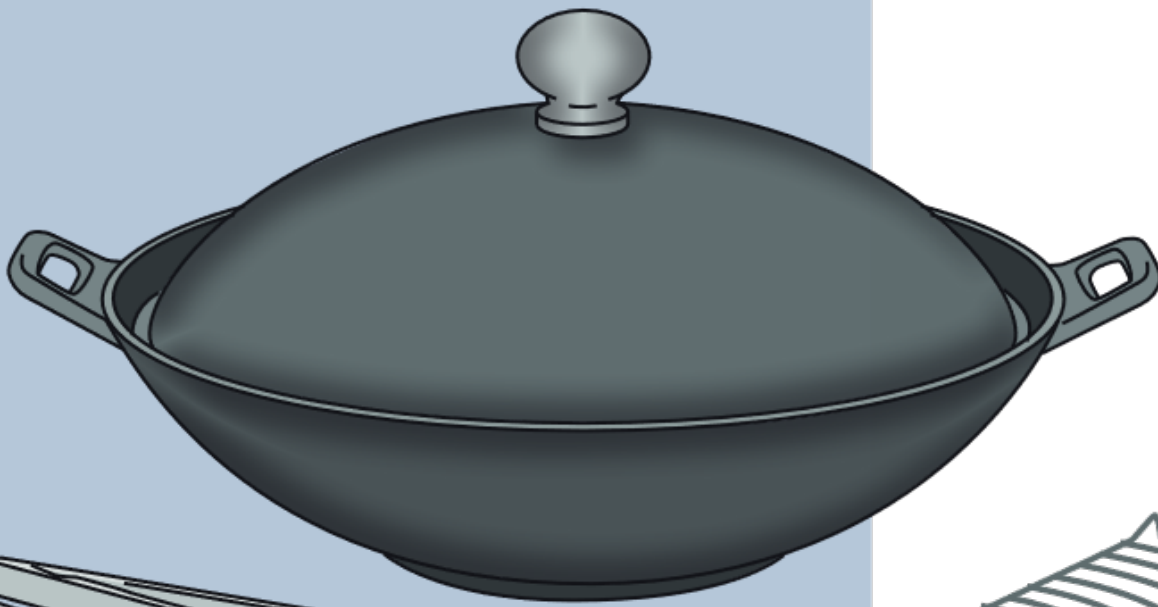


kela

Feel at home.



77943, 77747, 15157

Asia/Mini

Wok

Gusseisen

Cast iron - Fonte de fer

i magazynuje ciepło przez długi czas. Dlatego też dobrze nadaje się do dłuższego duszenia. Natychmiast po użyciu wok dokładnie oczyść - najlepiej bez płynu do mycia naczyń - osuszyc i nasmarować odrobiną oleju, jeśli nie jest stale używany.

Wok z szkła aluminiowe nadaje się dzięki nieprzywieralnej powłoce doskonale do gotowania. Czyszczenie jest bardzo łatwe. Używać miękkiej gąbki lub ściereczki. Jeśli mimo to coś przywrze, resztki można usunąć wodą na lekko nagrzaną kuchence. Życzymy Państwu wiele przyjemności z duszenia w woku. Smacznego!

CZ

Pokyny k péči a bezpečnostní pokyny pro Vaši pánev wok kela

Milý gurmáne, nejen v Asii, nýbrž také v Evropě se pánev wok etablovala jako důležité kuchařské nádobí. Ve woku můžete vařit velmi rychle, protože jej lze nezávisle na materiálu velmi silně rozpálit. Další výhodou pánve wok spočívá v tom, že je k vaření potřeba jen velmi málo tuku.

Bezpečnostní pokyny

K vaření na pánvi wok prosím používejte výlučně čistý rostlinný olej, který lze zahřát na vysokou teplotu (např. sojový nebo arašídový olej) nebo ztužený rostlinný tuk.

12

Wok se při použití velmi zahřívá. Proto vždy používejte kuchyňskou podložku nebo kuchyňské chňapky. Když pánev wok sundáváte ze sporáku, odstavujte ji vždy na pevnou, bezpečnou podložku.

Nikdy nenechávejte v blízkosti přístroje děti bez dozoru.

Pokyny pro používání

Při vaření dbejte na správné pořadí. Začínáte masem nebo hrubou vláknitou zeleninou. Přesuňte hotový pokrm na okraj nebo jej odložte na odkapávací mřížku. Poté můžete vařit další přísady. Pánev wok lze používat pro řadu metod vaření. Paření (vynikající s bambusovým pařákem kela), dušení, fritování (pečení) se vyrovná technikám vaření v běžných hrncích a pánvích.

Typické pro vaření ve woku je promíchávání pánve. Zelenina, maso nebo ryba nakrájená na rovnoměrné jemné kousky se vaří za stálého míchání. Vařený pokrm je po velmi krátkou dobu v kontaktu s horkým dnem pánve, poté se na stěnách opět ochlazuje a nemůže se tak připálit. Póry se rychle uzavřou, takže během krátké doby vaření zůstane zachována šťáva a důležité živiny. Všechny naše woky jsou vhodné pro plynové i elektrické sporáky i pro keramické varné desky. Nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní. Ideální pro vaření ve woku jsou obracečky a vařečky ze dřeva nebo z plastu.

Materiál

Pánev wok z litiny je velmi robust-

ní a akumuluje teplotu na dlouhou dobu. Je proto velmi vhodná pro delší vaření. Okamžitě po použití ji vyčistěte (nejlépe bez mycího prostředku), vysušte a namažte trochou oleje, pokud ji nepoužíváte stále.

Pánev wok z hliníkový odlitek má díky své antiadhézní vrstvě vynikající vlastnosti. Čištění je velmi snadné. Používejte měkkou houbičku nebo hadřík. Pokud by přesto něco přilnulo, lze zbytky uvolnit vodou za velmi lehkého ohřátí na sporáku.

Přejeme vám mnoho radosti při vaření na pánvi wok. Dobrou chuť!

SK

Pokyny k ošetrovaniu a bezpečnosti pre vašu panvicu wok kela

Milí gurmáni, nielen v Ázii, ale aj v Európe sa wok etabloval ako dôležitý riad na varenie. Vo woku môžete mimoriadne rýchlo dusiť jedlo, pretože wok, nezávisle od materiálu, sa veľmi silno zohrieva. Ďalšia výhoda woku je v tom, že na varenie je potrebné iba veľmi malé množstvo tuku.

Bezpečnostné pokyny

Na dusenie vo woku používajte výlučne vysoko zohrievateľný, čistý rastlinný olej (napr. sojový alebo arašídový olej) alebo stužený rastlinný tuk. Wok sa pri používaní veľmi

zohreje. Používajte preto vždy kuchynskú chňapku alebo rukavice. Keď beriete horúci wok zo sporáka, postavte ho vždy na pevnú a bezpečnú podložku.

Deti nikdy nenechajte bez dozoru v blízkosti výrobku.

Pokyny na používanie

Pri dusení dodržiavajte vždy správne poradie. Začnite s mäsom alebo hrubovláknitou zeleninou. Hotové podusené potraviny presuňte na okraj alebo ich položte na odkvapkávaciu mriežku. Potom môžete dusiť ďalšie prísady.

Wok sa môže používať na množstvo metód dusenia. Parenie (vynikajúce s bambusovým parákom od firmy kela), praženie, fritovanie (vyprážanie) sa podobá spôsobom dusenia v bežných hrncoch a panviciach.

Typické pre dusenie vo woku je miešanie. Zeleninu, mäso alebo rybu, narezané rovnomerne na jemné kúsky, sa dusia za neustáleho miešania. Dusené potraviny sa dostanú do kontaktu s horúcim dnom iba krátko, opätovne vychladnú na stenách, a tak nemôže dôjsť k ich pripáleniu. Póry sa rýchlo uzatvoria, takže počas krátkeho času dusenia zostanú šťava a dôležité výživné látky zachované.

Všetky naše woky sú vhodné na použitie na plynovom a elektrickom sporáku, ako aj sklokeramic-kých varných doskách. Nepoužívajte ostré

kuchynské pomôcky. Na varenie vo woku sú ideálne obracačky a varechy z dreva alebo plastu.

Materiál

Wok z liatiny je veľmi robustný a akumuluje teplo dlhý čas. Hodí sa preto veľmi dobre na dlhšie časy dusenia.

Ihneď po použití dôkladne umyte, najlepšie bez prostriedku na umývanie riadu, vysušte a natrite troškou oleja, ak sa stále nepoužíva.

Wok z hliníkovým odliatok má vďaka svojej antiadhéznej vrstve vynikajúce varné vlastnosti. Čistenie je veľmi jednoduché. Použite mäkkú špongiu alebo handru. Ak by sa predsa len nejaké zvyšky jedál prichytili, dajú sa uvoľniť vodou, keď sa wok zohreje na sporáku na miernom ohni.

Želáme vám veľa radosti pri dusení jedál vo woku.
Dobrou chuť!

SLO

Napotki za nego in varnostna navodila za ponev wok podjetja kela

Dragi prijatelj dobre hrane, ne le v Aziji, tudi v Evropi je postal wok zelo pomemben del posode za kuhanje.

V woku lahko kuhate zelo hitro, ker se lahko wok - ne glede na material - zelo močno segreje. Druga prednost voka je v tem, da za kuhanje potrebujete zelo malo masti.

Varnostna navodila

Za kuhanje v woku uporabite izključno čisto rastlinsko olje, ki ga lahko močno segrejete (npr. sojino ali arašidno olje) ali trdno rastlinsko mast.

Wok se pri uporabi zelo segreje. Zato uporabljajte vedno krpo za lonce ali rokavice za lonce. Če s peči jemljete vroči wok, ga vedno postavite na trden, varen podstavek.

Otrok ne puščajte brez nadzora v bližino naprave.

Navodila za uporabo

Pri kuhanju upoštevajte pravilno zaporedje. Začnite z mesom ali zelenjavo z grobimi vlakni. Kuhano jed potisnite na rob ali jo položite na odcejalno mrežo. Nato lahko kuhate druge sestavine. Wok lahko uporabite za številne načine kuhanja. Kuhanje v pari (odlično z bambusovim parilnikom kela), praženje, cvrtje (peka) je enako tehnikam kuhanja v običajnih loncih in ponvah.

Tipično za kuhanje v woku je mešanje v ponvi. Zelenjava, mesa ali ribe, narezane na enakomerne, fine koščke, se kuhajo ob nenehnem mešanju. Jedi, ki jih kuhate, pridejo le za kratko v stik z vročim dnom in se na stenah znova ohladijo tako, da se ne morejo osmoditi. Pore se zelo hitro zaprejo, zato se ves čas kuhanja ohranijo sok in pomembne hranilne snovi. Vsi naši voki si primerni za plinske in električne peči ter kuhlana polja Ceran.

Ne uporabljajte ostrih kuhinjskih pripomočkov. Obračalke in kuhl-