

10481 Tradicionális wok

Használati utasítás

1. Karbantartási utasítás a wok első használata előtt:

a. Semleges folyékony mosogatószerrel mossa el, majd öblítse el.



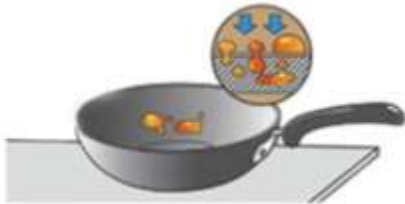
b. Melegítse fel alacsony hőfokon, majd szárítsa meg. (Víz nélkül.)



c. Kenje be zsíros sertés hússal (étolajjal) a wok belső falát, mielőtt felforrósítaná azt. Körülbelül 3 percre kapcsolja ki a hőt, hagyja kihűlni a wokot, mossa el, majd ismétlje meg újra a folyamatot. (Ismételje meg 3-4 alkalommal ezt a folyamatot. Minél többször ismétli meg, annál jobb lesz a tapadásmentes hatás.)



d. Kenje be alaposan a wok belső falát étolajjal, majd hagyja állni 24 órán keresztül. Miután beivódott az étolaj a wok falába, mossa el. A termék ezután használatra kész.



2. Rendszeres karbantartás:

a. Rozsdásodás elkerülése érdekében:

A vas serpenyők mindegyike nitridálásos eljárással van kezelve, és amíg megfelelően karbantartja őket, nem rozsdásodnak.

Ügyeljen arra, hogy használat után rögtön tisztítsa meg és szárítsa meg a serpenyő belsejét és külsejét egyaránt.

Ha nincs használatban, helyezze a serpenyőt jól szellőző helyre, és tartsa szárazon.
Ha rozsdás lesz, melegítse fel a serpenyőt, kapcsolja ki a hőt, majd egy kis ecettel nedvesített ruhával törölje le közvetlenül a rozsdás területet az eltávolításához.

b. A leégés elkerülése érdekében:

A vas serpenyő nem tapadásmentes serpenyő. Első használat előtt javasoljuk, hogy kövesse a fenti karbantartási utasítást, serpenyője hatékonyabb használatáért.

- Mérsékelten növelje az olaj mennyiségét, például a hús és egyéb ételek sütéséhez
- Főzés előtt alaposan melegítse elő az olajat.
- Ha gáztűzhelyet használ, először melegítse fel a serpenyőt, majd hozzáadhatja az olajat. Hevítse fel az olajat, majd beleteheti az elkészíteni kívánt ételt.
- Ne hagyja a serpenyőt sokáig használaton kívül.
- Ha ételt, sós vizet, savas vagy lúgos vizet hosszú időre vasedénybe tesz, az károsítja a rozsdállóságot.
- Ne főzzön mungóbabot vagy hagyományos kínai gyógynövényeket hosszú ideig vas serpenyőben.
- Ne melegítse a serpenyőt huzamosabb ideig étel nélkül.

10481 Traditional wok

Instructions for use

1. Maintenance steps before first use:

a. Add clean water and an appropriate amount of neutral detergent to the pot, and clean it repeatedly.



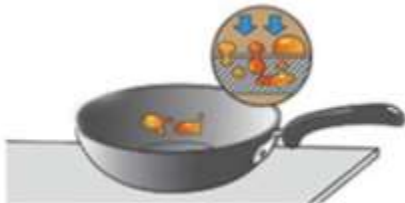
b. Heat and dry the pot over low heat (until there is no water in the pot)



c. Use fatty pork (edible oil) to repeatedly wipe the inner wall of the pot before boiling. For about 3 minutes, turn off the heat, let the pot cool, wash it clean, and then repeatedly wipe the inner wall of the pot with fatty pork (repeat 3-4 times, the more times the pot is opened, the better the non stick effect)



d. apply a layer of cooking oil and let the pot stand for 24 hours. After the oil has soaked the inner wall, clean and use it



2. Daily maintenance:

a. To avoid rusting

The iron frying pans are all treated with Nitriding process, and as long as you maintain them properly, they are not prone to rusting.

Be sure to clean and dry the inside and outside of the pot in a timely manner after use;

When idle, place the pot in a well ventilated area and keep it dry.
When it is rusted. You can heat the pot, turn off the heat, and then use a cloth dipped in a little vinegar to directly wipe the rusted area to remove it.

b. To avoid sticky:

An iron pot is not a non-stick pot. When using it for the first time, it is recommended that you follow these methods of using to improve the experience.

Increase the amount of oil in moderation, such as frying meat and other ingredients;
Preheat the oil thoroughly before cooking. If you are using a gas stove, you can first heat the pot and then add the oil. Heat the oil until it does not hang on the spatula and then stir fry the dishes;

Do not leave the pot unused for a long time,;

Placing food, salt water, acid water, or alkaline water in an iron pot for a long time will damage its rust resistance.

Do not cook mung beans or traditional Chinese medicine in an iron pot for a long time.

Do not heat the pot without food in it for a long time.