



Infolinia: **22 230 99 40**

www.zepter.com.pl

www.bioptron.com

www.therapyair.com

www.aquajebbo.com

www.aqueena.com

www.cleansymag.com

Tworzymy nowe miejsca pracy!
ZANIM POWIESZ TAK, NAJPIERW SPRÓBUJ.

Dodatkowa instrukcja obsługi naczynia WOK 3,0l. Ø 30cm (TU-W-30-G)

Naczynie WOK (TU-W-30-G) należy przygotować do użytkowania według załączonej - „Instrukcji Użytkowania Naczyń Firmy Zepter”

Naczynie WOK zdecydowanie wyróżnia się wśród naczyń proponowanych w ofercie ZEPTERA dużym zróżnicowaniem parametrów technicznych tzn. kształtem, wielkością pokrywy i niewielkich rozmiarów dna przy dużej pojemności naczynia. Stąd wymaga ono nieco innej obsługi. Proces nagrzewania dna akutermicznego naczynia przebiega identycznie jak w naczyniu o tradycyjnym kształcie, ale wskazania termokontrolera wykazują dużą bezwładność z wyżej wymienionych powodów.

Należy pamiętać o konieczności dostosowania wielkości płomienia lub innego źródła ciepła do wielkości dna. źródło ciepła ma pracować wyłącznie na dno naczynia.

Termokontroler przy tak dużej objętości naczynia i małej średnicy dna akutermicznego nie jest w stanie pokazać prawidłowej temperatury.

Czas nagrzewania naczynia WOK, np. do smażenia, trwa w granicach 5 minut. Po tym czasie sprawdzamy stopień nagrzania naczynia kroplą wody, którą wlewamy na dno WOK-a. Jeżeli woda zachowuje się jak „kropla rtęci” możemy przystąpić do smażenia. Jest to moment, w którym powinniśmy zmniejszyć dopływ ciepła do minimum. Dalszy proces przyrządzania potraw będzie przebiegał zgodnie z zasadami opisanymi w „Instrukcji Użytkowania Naczyń Firmy Zepter”.

UWAGA!!

Pojawienie się pary w trakcie gotowania w naczyniu WOK jest sygnałem do zmniejszenia źródła ciepła do minimum. Proszę nie sugerować się wskazaniem termokontrolera. Po całkowitym nagraniu WOK-a i produktów znajdujących się w naczyniu, wskazania termokontrolera będą prawidłowe.

**Zepter International Poland Sp. z o.o.,
ul. Domaniewska 37, 02-672 Warszawa
tel. 22 / 565 80 00, fax: 22 / 565 81 00**