

W385F



106002

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-01-29

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Wokpfanne W385F
Artikel-Nummer:	106002
Material:	CNS 18/10
Inhalt in L:	5,75
Höhe Pfanne ohne Deckel in mm:	90
Durchmesser Pfanne in mm:	385
Durchmesser Stellfläche in mm:	145
Maße (B x T x H) in mm:	387 x 646 x 130
Gewicht in kg:	1,6

Technische Änderungen vorbehalten!

Passend zu folgenden Bartscher Geräten:

– Elektro- und Induktionsherden:

105820	105936S	105995	105843	105837	105994
105848	105917	105922	105843S	A105942	

DE

Ausführung / Eigenschaften

- Griff-Eigenschaften: hitzebeständig
- Mit Gegengriff: nein
- Ausführung Boden: flach
- Induktionsgeeignet: ja

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wokpfanne ist zum Braten, Dünsten, Frittieren von Speisen auf geeigneten Elektro- und Induktionsherden bestimmt.

Gebrauchshinweise

- Packen Sie die Wokpfanne aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht das Verpackungsmaterial.
- Reinigen 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, dadurch werden Verfärbungen der Wokpfanne minimiert.
- 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 beschädigen. Wir empfehlen Pfannenwender oder Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz zu verwenden.

Reinigung

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel und Werkzeuge können die Oberfläche der Wokpfanne beschädigen.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuerpulver, lösemittel-, bleichmittel-, chlorhaltige oder ätzende Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.), keine Scheuerlappen oder Schwamme mit rauer Oberfläche.

1. Reinigen Sie die Wokpfanne nach jedem Gebrauch mit einer Spülbürste aus Kunststoff, einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Geschirrspülmittel.
2. Weichen Sie die Wokpfanne bei stärkeren Verschmutzungen für eine Weile ein und reinigen Sie diese anschließend wie oben beschrieben.
3. Spülen Sie die Wokpfanne gründlich mit klarem Wasser aus.
4. Trocknen Sie die Wokpfanne mit einem weichen fuselfreien Tuch ab.
5. Um die Verfärbungen auf der Wokpfanne zu entfernen, können Essig oder flüssige Zitronensäure benutzt werden. Geben Sie dazu 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.