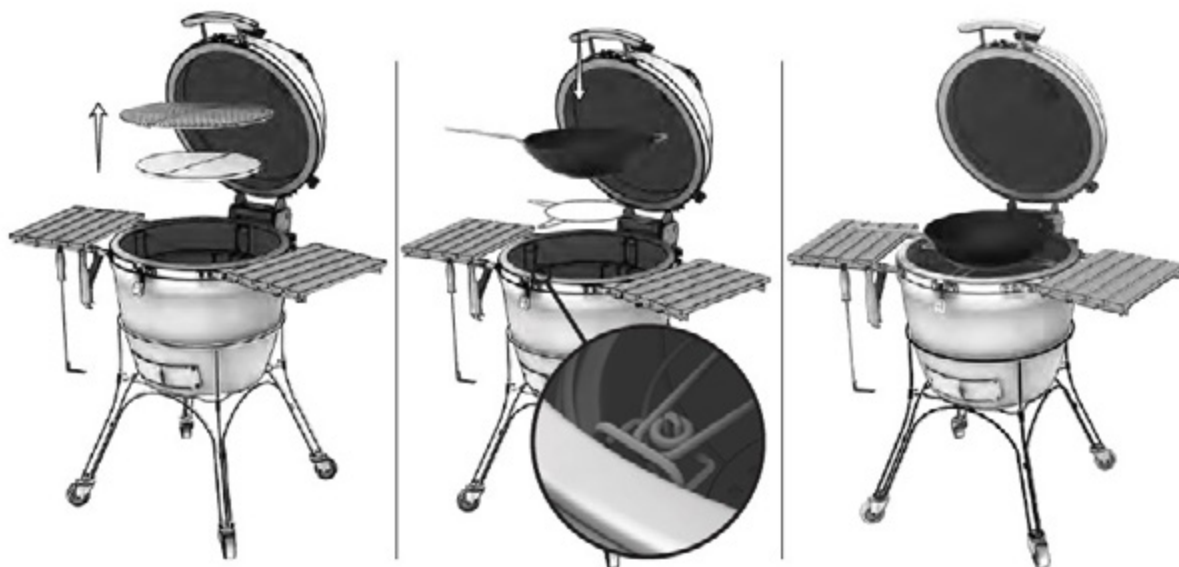


KJ15124922

KAMADOJOE

WOK



UPOZORNENIE - BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA - PREČÍTAJTE SI PRED POUŽITÍM

- Pred manipuláciou sa uistite, že váš gril úplne vychladol, aby ste sa nepopáliili.
- Niektoré komponenty môžu mať ostré hrany. Buďte opatrní, aby ste predišli zraneniu.
- NEPRIDÁVAJTE mrazené potraviny do horúceho woku.
- Buďte mimoriadne opatrní, wok sa počas používania veľmi zohreje. Počas používania používajte ochranné, tepelne odolné rukavice.
- Pozor, pri vloženom woku sa veko grilu úplne nezatvorí. Nepokúšajte sa nasilu zatvoriť veko, keď je do grilu vložený wok.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Predohrejte rúru na 400°F (204°C). Plechovú formu vysteľte fóliou a položte ju na spodný rošt rúry, aby ste ju mohli ľahko vyčistiť.
2. Umyte wok teplou vodou.
3. Dôkladne osušte savou papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou.
4. Naolejajte wok. Pomocou papierovej utierky alebo kuchynskej utierky naneste veľmi tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom zadymenia 400°F – 475°F (204°C – 246°C) na celý povrch woku. Najlepší výsledok dosiahnete s olejmi ako sú repkový, slnečnicový, rastlinný, ľanový, hrozňový alebo sójový. Neodporúčame používať avokádový, kokosový alebo olivový olej.
5. Pečte wok 1 hodinu pri 400°F (204°C). Najlepšie je vložiť wok do rúry hore dnom, aby nedochádzalo k hromadeniu oleja. Nechajte wok v rúre úplne vychladnúť.
6. Vyberte wok z rúry a utrite všetok prebytočný olej alebo zvyšky.
7. Opakujte kroky 4-6 ešte dvakrát.

AKO VYKONAŤ “SEASONING”

Vďaka pravidelnému “seasoningu” dosiahnete s vašim wokom optimálne výsledky. Čím viac budete wok používať a vykonávať “seasoning”, tým viac sa stane nepriľnavým. Pravidelný “seasoning” je možné vykonať v 3 jednoduchých krokoch.

1. Naolejujte wok. Pomocou papierovej utierky alebo kuchynskej utierky naneste veľmi tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom zadymenia 400°F – 475°F (204°C – 246°C) na celý povrch woku. Najlepší výsledok dosiahnete s olejmi ako sú repkový, slnečnicový, rastlinný, ľanový, hrozňový alebo sójový. Neodporúčame používať avokádový, kokosový alebo olivový olej.
2. Pečte wok 1 hodinu pri 400°F (204°C). Najlepšie je vložiť wok do rúry hore dnom, aby nedochádzalo k hromadeniu oleja. Nechajte wok v rúre úplne vychladnúť.
3. Vychladený wok vyberte z rúry a utrite prebytočný olej alebo zvyšky.

TIP: Wok by nemal byť na dotyk lepkavý. Ak je lepkavý, jednoducho zohrejte a ochladte wok, kým nedosiahnete požadovanú textúru povlaku.

Riad Karbon Steel™ môže získať po vykonaní “seasoningu” rôzne farby a vzory. Zmena farby a vzhľadu je úplne normálna. Čím je wok tmavší, tým má lepšie nepriľnavé vlastnosti.

ČISTENIE VÝROBKOV KARBON STEEL™

Výrobky z uhlíkovej ocele Karbon Steel™ vždy čistite ručne. Nikdy nekladajte produkty z Karbon Steel™ do umývačky riadu a tiež produkt Karbon Steel™ nikdy nenamáčajte.

1. Po úplnom vychladnutí vášho woku odstráňte prebytočný kuchynský olej papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou.
V prípade potreby použite plastovú špachtľu na zoškrabanie prilepených potravín. Na vydrhnutie môžete použiť aj hrubú soľ a olej.
V prípade veľmi odolných jedál povarte vo woku 3-5 minút trochu vody a potom ich zoškrabte plastovým náradím. Buďte mimoriadne opatrní, wok bude veľmi horúci. Vypustite vodu a pred prechodom na krok 2 nechajte wok úplne vychladnúť.
2. Umyte wok teplou vodou a mäkkou špongiou.
3. Dôkladne osušte savou papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou. Ak si na utierke všimnete nejaké zvyšky, je to úplne v poriadku. Spôsobil to “seasoning” woku. Väšmu výrobku to nespôsobí žiadne škody.
4. Pred uskladnením naneste na wok veľmi tenkú vrstvu oleja alebo “seasoningového” vosku z uhlíkovej ocele. Vždy skladujte na chladnom a suchom mieste. Tenká vrstva oleja ochráni váš wok a zabezpečí, že bude pripravený na ďalšie varenie.
5. Niekedy po vyčistení bude potrebné opäť vykonať “seasoning”. Prečítajte si časť „AKO VYKONAŤ SEASONING“.

ČO ROBIŤ A ČO NIE

Pred varením wok predhrejte aby ste podporili nepriľnavé vlastnosti woku.
Po každom použití ho ihneď vysušte.
Podľa potreby umyte teplou vodou.
Pred uskladnením potrite celý wok tenkou vrstvou oleja alebo “seasoning” voskom. Pomôže vám to zabrániť korózii.

Výrobok z Karbon Steel™ nekladajte do umývačky riadu.
Do woku Karbon Steel™ nekladajte mrazené potraviny.
Produkt Karbon Steel™ nenamáčajte.
Na čistenie výrobkov z Karbon Steel™ nepoužívajte abrazívnu čistiacu kefu.
Nevarte vo woku kyslé jedlá, ako sú paradajky, ocot, citrusy alebo víno. Mohlo by to narušiť “seasoning”. Ak k tomu dôjde, ihneď vykonajte “seasoning”.
Neprepadajte panike, ak na svojom produkte uvidíte hrdzu. Z času na čas sa to môže stať. Jednoducho hrdzu vydrhnete a vykonajte opäť “seasoning”.
Nepoužívajte svoje produkty Karbon Steel™ pri teplotách vyšších ako 750°F (399°C).