

Distributor ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4
www.pottenpannen.cz

Distribútor SK:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Luhačovická 6/a, 82104, Bratislava
www.pottenpannen.sk

Pokud nebudete s tímto výrobkem spokojeni,
nebo pro další rady nás kontaktujte na níže uvedené adrese /
e-mailové adrese.



DKB Household, Bridge House, Eelmoor Road,
Farnborough, Hampshire GU14 7UE, UK
Tel: +44(0)1252 828055
Email: cust.serv@dkbrands.co.uk
www.kenhom.com
www.dkbrands.com
Ken Hom is a Registered Trademark.

KEN HOM

MISTR
ASIJSKÉ KUCHYNĚ

NÁVOD K POUŽITÍ

EXCELLENCE

CZ | SK



POKYNY PRO POUŽITÍ A PÉČI

Před prvním použitím wok jednoduše umyjte jemným prostředkem na mytí nádobí a opláchněte vodou. Vyfťete jej do sucha papírovým ubrouskem nebo látkou. Tento wok je možné použít na všech typech varných desek včetně indukce. Pokud wok používáte na varné desce se skleněnou vrchní deskou neposunujte wok přes skleněný povrch, protože to může způsobit jeho poškrábání. Umístěte wok vždy do středu trojnožky, abyste zabránili jeho překlopení.

- Při vaření nenechávejte tento výrobek bez dozoru.
- Pokud olej ve woku kouří a jídlo prská, tak není již potřeba víc zvyšovat výkon sporáku. (Nedoporučujeme používat olivový olej, protože se začne připalovat rychleji než rostlinné oleje.) Stále jídlo míchejte, abyste zajistili, že vše bude v kontaktu se základnou woku.
- Pokud při vaření jídlo vyschne a sléplí se, nepřidávejte další olej. Jedna nebo dvě polévkové lžice vody zajistí stejné výsledky a zabráníte tomu, že jídlo bude příliš mastné.
- Pro dosažení maximální účinnosti používejte wok na správné velikosti varné plotýnky, aby odpovídala velikosti jeho základny.
- Pokud budou složky ve woku zahřáté na příliš vysokou teplotu, vypněte vařič, a než budete wok přesouvat z varné desky, nechte ho vychladnout.
- Dbejte na to, aby držadlo nebylo vystaveno přímému žáru nebo otevřenému ohni.
- Pokud se držadlo woku uvolní, dotáhněte jej ještě před použitím.
- U tohoto woku je možné používat kovové náčiní, nicméně pro držení delší životnosti ochranné vrstvy je doporučujeme, abyste se vyhnuli nadměrnému používání ostrých nástrojů. Nejlepších výsledků dosáhnete s dřevěným nebo plastovým náčiním.

Pokyny k čištění:

Tento wok čistíte horkou vodou s jemným mycím prostředkem. V případě připáleného jídla je možné nechat wok odmočit. Nepoužívejte kovové drátěnky, protože poškodí nepřilnavý povrch. Tento wok je možné použít v myčce na nádobí, nicméně se doporučuje, abyste jej po dokončení mycího cyklu z myčky vyndali a důkladně jej vysušili měkkou látkou. Pokud necháte poklici woku přirozeně uschnout nebo po dlouhou dobu ve vlhkém prostředí, mohou se na ní objevit skvrny nebo vyblednutí, a proto ji před uskladněním vždy důkladně vysušte. Žádné dřevěné ani bambusové příslušenství se nesmí umísťovat do myčky na nádobí.

Pro pánve wok se skleněnou poklicí si, prosím, přečtěte následující:

- Pokud se držadlo woku uvolní, dotáhněte ho ještě před použitím.
- Tuto poklici woku čistíte horkou vodou s jemným mycím prostředkem. V případě připáleného jídla je možné nechat poklici odmočit.
- Na skleněnou poklici nepoužívejte abrazivní čističe a zajistěte, aby nedošlo k jejímu poškrábání, protože to může vést k jejímu prasknutí.
- Tuto skleněnou poklici v je možné použít v myčce na nádobí, nicméně se doporučuje, abyste ji po dokončení mycího cyklu z myčky vyndali a důkladně vysušili měkkou látkou.
- Pokud necháte wok přirozeně uschnout nebo po dlouhou dobu ve vlhkém prostředí, mohou se na něm objevit skvrny nebo vyblednutí, a proto jej před uskladněním vždy důkladně vysušte.

Pánve wok společnosti Ken Hom vyrobené z uhlíkové oceli poskytují záruku na 2 roky a woky vyrobené z nerezové oceli poskytují záruku na 5 let, která se počítá od data nákupu, ale pouze pokud byly splněny veškeré zde uvedené pokyny.

CZ

POKYNY PRO POUŽITÍ A PÉČI

Před prvním použitím wok jednoduše umyjte jemným prostředkem na umývání riadu a opláchnite vodou. Vytrite ho do sucha papírovým obrúskom alebo látkou. Tento wok je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek vrátane indukcie. Ak wok používate na varnej doske so sklenenou vrchnou doskou neposúvajte wok cez sklenený povrch, pretože to môže spôsobiť jeho poškrabanie. Umistňte wok vždy do stredu trojnožky, aby ste zabránili jeho preklopeniu.

- Pri varení nenechávajte tento výrobok bez dozoru.
- Ak olej vo woku dymí a jedlo prská, tak nie je už potrebné viac zvyšovať výkon sporáku (Nedoporučujeme používať olivový olej, pretože sa začne pripalovať rýchlejšie ako rastlinné oleje.) Stále jedlo miešajte, aby ste zaistili, že všetko bude v kontakte so základňou woku.
- Ak pri varení jedlo vyschne a zleplí sa, nepridávajte ďalší olej. Jedna alebo dve polievkové lyžice vody zabezpečia rovnaké výsledky a zabránite tomu, že jedlo bude príliš mastné.
- Pre dosiahnutie maximálnej účinnosti používajte wok na správnej veľkosti ohrievača jedla, aby zodpovedala veľkosti jeho základne.
- Pokiaľ budú zložky vo woku zahriate na príliš vysokú teplotu, vypnite vařič, a ako budete wok presúvať z varnej dosky, nechajte ho vychladnúť.
- Dbajte na to, aby držadlo nebolo vystavené priamemu teplu alebo otvorenému ohni.
- Ak sa držadlo woku uvolní, dotiahnite ho ešte pred použitím.
- Pri tomto woku je možné používať kovové náčinie, avšak pre držanie dlhšej životnosti ochranné vrstvy je odporúčané, aby ste sa vyhli nadmernému používaniu ostrých nástrojov. Najlepšie výsledky dosiahnete s dreveným alebo plastovým náčiním.

SK

Pokyny k čisteniu

Tento wok čistíte horúcou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. V prípade pripáleného jedla je možné nechať wok odmočiť. Nepoužívajte kovové drôtenky, pretože poškodia neprilnavý povrch. Tento wok je možné použiť v umývačke riadu, avšak sa odporúča, aby ste ho po dokončení umývacieho cyklu z umývačky vybrali a dôkladne ho vysušili mäkkou látkou. Ak necháte wok prirodzene uschnúť alebo po dlhú dobu vo vlhkom prostredí, môžu sa na ňom objaviť škvrny alebo vyblednutie, a preto ho pred uskladnením vždy dôkladne vysušte. Žiadne drevené ani bambusové príslušenstvo sa nesmie umiestňovať do umývačky riadu.

Pro pánve wok se skleněnou poklicí si, prosím, přečtěte následující:

- Ak sa držadlo woku uvolní, dotiahnite ho ešte pred použitím.
- Túto pokrievku woku čistíte horúcou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. V prípade pripáleného jedla je možné nechať pokrievku odmočiť.
- Na sklenenú pokrievku nepoužívajte abrazívne čističe a zaistite, aby nedošlo k jej poškrábaniu, pretože to môže viesť k jej prasknutiu.
- Túto sklenenú pokrievku v je možné použiť v umývačke riadu, však sa odporúča, aby ste ju po dokončení umývacieho cyklu z umývačky vybrali a dôkladne vysušili mäkkou látkou.
- Ak necháte pokrievku woku prirodzene uschnúť alebo po dlhú dobu vo vlhkom prostredí, môžu sa na nej objaviť škvrny alebo vyblednutie, a preto ju pred uskladnením vždy dôkladne vysušte.

Panvice wok spoločnosti Ken Hom vyrobené z uhlíkovej ocele poskytujú záruku na 2 roky a woky vyrobené z nerezovej ocele poskytujú záruku na 5 rokov, ktorá sa počítá od dátumu nákupu, ale len ak boli splnené všetky tu uvedené pokyny.