

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Gusseisen-Kochgeschirrs. Die energiesparende und schonende Zubereitung von Speisen gelingt Ihnen mit dem Kochgeschirr aus Gusseisen garantiert!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Gusseisen-Wok optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Gusseisen-Kochgeschirr
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2868 Gusseisen Wok Set mit Aluminiumdeckel, Stäbchen, Rost, 30 cm, 3,8 kg
- NC-2869 Gusseisen Wok Set mit Aluminiumdeckel, Stäbchen, Rost, 37 cm, 5,1 kg

Geeignet für folgende Umgebungen

	Geeignet für Gasherd
	Geeignet für Induktionskochfelder
	Geeignet für elektrische Kochfelder
	Geeignet für Glas-Keramik-Kochfelder
	Geeignet für Halogen-Kochfelder
	Geeignet für Backofen
	Nicht im Mikrowellenherd verwenden

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von dem Wok, bevor Sie ihn zum ersten Mal benutzen.
- Spülen Sie den Wok mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Reiben Sie die Emaillebeschichtung mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl ein.

Gebrauchshinweise

- Sie können das gusseiserne Kochgeschirr auf allen Hitzequellen verwenden: Auf Gas, elektrischen Kochplatten, Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.
- Der Wok eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche völlig bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da diese das Kochgeschirr beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Klopfen Sie nicht mit Metallgegenständen auf den Rand des Kochgeschirrs, um Beschädigungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden.
- Schneiden Sie in dem Wok keine Speisen mit einem Messer oder anderen scharfen Gegenständen.
- Heben Sie auf einem Herd mit Glasoberfläche das Produkt immer vorsichtig an und stellen Sie es vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Schieben Sie das Kochgeschirr niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite des Woks und das Kochfeld beschädigen könnte.
- Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen.
- Falls Sie den Wok im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 230°C beträgt.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf die Böden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies erhöht die Gartemperatur im Backofen und führt zu einem zu intensiven Garvorgang, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Backofenboden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen **nicht** die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal. Für Anbrattemperaturen reicht bereits eine mittlere Kochstufe.



**ACHTUNG!**

Wärmen Sie das Kochgeschirr niemals auf hoher Kochstufe vor! Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum Anbrennen von Speisen führen kann. Schrecken Sie Gusseisen in erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!

Pflege und Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch **immer** gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Um die hohe Qualität des Produkts optimal zu erhalten, sollten Sie es lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und möglichst **ohne** Spülmittel reinigen. Trocknen Sie das Produkt anschließend mit Küchenpapier. Lassen Sie es nicht zum Trocknen stehen oder bewahren Sie es nicht in feuchtem Zustand auf.
- Wenn Sie das Kochgeschirr gründlicher reinigen wollen, können Sie es auch mit warmem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel abwaschen. Spülen Sie es danach mit klarem Wasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Tücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Weichen Sie das Kochgeschirr bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie es abspülen.

**HINWEIS:**

Gusseisen-Produkte werden mit jeder Benutzung besser. Es ist normal, dass sich mit der Zeit auf der Oberfläche ein öliger, hellbrauner bis schwarzer Belag bildet (Patina). Entfernen Sie die Patina möglichst nicht, da sie hilft, das Ablösen der Speisen von der Innenfläche zu erleichtern.

- Reiben Sie den Wok nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.

**HINWEIS:**

Es wird ausdrücklich empfohlen, das Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühltem und trockenem Zustand.
- Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie das Produkt aus dem Herd oder von der Kochstelle nehmen. **ACHTUNG!** Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Lassen Sie das Produkt bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche des Woks angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände des Woks hinausbrennen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich die Handgriffe nicht über erhitzten Herdplatten befinden.
- Die Handgriffe des Produkts sind so konstruiert, dass die Hitzeübertragung minimiert wird. Dennoch können Deckel und Griffe bei längerem Kochen heiß werden. Heben Sie Deckel oder Kochgeschirr deshalb stets vorsichtig an. Berühren Sie die Handgriffe vorher leicht, um sicher zu gehen, dass sie nicht zu heiß sind. Benutzen Sie gegebenenfalls Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.tornwald-schmiede.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet ustensile de cuisson en fonte. Il vous permet réaliser des cuissons douces et économes en énergie.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.








Contenu

- Ustensile de cuisson en fonte
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2868 : Wok en fonte 30 cm / 3,8 kg avec couvercle en aluminium, baguettes et grille
- NC2868 : Wok en fonte 37 cm / 5,1 kg avec couvercle en aluminium, baguettes et grille

Types de feu compatibles

	Gazinière
	Plaque à induction
	Plaque électrique
	Plaque vitrocéramique
	Plaque halogène
	Four
	NE CONVIENT PAS POUR UN FOUR À MICROONDES

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants du wok.
- Lavez le wok avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez-le ensuite soigneusement.
- Frottez le revêtement en émail avec un chiffon doux imprégné de quelques gouttes d'huile alimentaire.

Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser ce wok sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec tous les types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.).
- Ce wok n'est pas adapté à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile pour recouvrir entièrement le fond du wok.
- N'utilisez pas d'ustensile en métal, car ceux-ci pourraient endommager votre wok. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne faites pas claquer pas d'ustensile en métal sur les bords du wok, afin d'éviter d'endommager le revêtement en émail.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le wok avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Lorsque vous utilisez le produit sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-le avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser le produit sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous du wok et la surface en verre.
- Pour obtenir une efficacité de chauffe maximale, la taille du dessous du wok doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez le wok pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température de 230 °C.
- Ne placez pas le wok directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte. Ceci fait augmenter la température à l'intérieur du four, entraînant une cuisson à haute température qui peut faire brûler les aliments. Ne faites jamais glisser le wok en fonte sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale des aliments, votre wok doit toujours être posé sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte de nécessitent pas d'être chauffés à haute température. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau température moyen suffit.



**ATTENTION !**

Ne faites jamais chauffer le wok sur le niveau de température maximal ! S'il est chauffé à trop forte température, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments. Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !

Entretien et utilisation

- Après utilisation, laissez toujours bien refroidir le wok avant de le nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité du wok, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et autant que possible sans liquide vaisselle. Utilisez ensuite de l'essuie-tout pour sécher le wok. Ne le laissez pas sécher à l'air libre, et ne le rangez pas s'il n'est pas complètement sec.
- Pour nettoyer parfaitement l'ustensile de cuisson, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire et séchez-le soigneusement.
- Pour le lavage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou produits d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.
- En cas de salissures tenaces, laissez tremper l'ustensile de cuisson dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur le wok.

**NOTE :**

Les produits en fontes s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux de couleur marron à noire se forme sur le wok (patine). Ne retirez pas cette patine, car celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la surface intérieure.

**NOTE :**

Il est recommandé de ne pas laver le wok au lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure ! Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement sec et refroidi.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit d'une source de chaleur (four ou plaque de cuisson). **ATTENTION !** Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lorsque vous utilisez le wok sur une cuisinière à gaz, veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du wok. Veillez à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Les poignées du produit sont conçues pour minimiser la conductivité thermique. Cependant, le couvercle et les poignées peuvent devenir très chauds lors des cuissons longues. Manipulez le couvercle comme l'ustensile de cuisson lui-même avec précaution. Effleurez d'abord les poignées légèrement pour vous assurer qu'elles ne sont pas trop chaudes. Le cas échéant, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

