

# BK NATURE WOKARANG

## CARBON STAAL

### **Gebruiksaanwijzing (NED)**

Door het dagelijks gebruik van de Wokarang bouw je natuurlijke en oersterke anti-aanbakeigenschappen op, dit wordt de patinalaag genoemd. Bij deze Wokarang geldt: hoe vaker je ze gebruikt, hoe beter hij wordt. Om zo lang mogelijk van uw BK Nature Wokarang te genieten, zullen de volgende tips u zeker van pas komen:

### **Voor het eerste gebruik**

Was voor gebruik de wok om de beschermende wax-laag te verwijderen af in warm water met een mild afwasmiddel en een afwasborstel. Droog hierna de wok goed af.

### **Inbranden**

Zet de wok op het fornuis en laat deze langzaam goed warm worden (zorg dat de afzuigkap aanstaat). Doe wat lichte olie in de wok en wals de olie door de wok. Verwarm de wok totdat de olie begint te roken en laat de pan een tot twee minuten op het vuur staan totdat deze begint te verkleuren. Haal de wok van het vuur, laat de wok afkoelen en verwijder de olie met keukenpapier. Herhaal dit proces twee à drie keer. Het bakoppervlak van de wok heeft een donkerdere kleur gekregen. Met het gebruik zal dit nog donkerder worden. Dit is een natuurlijk proces en laat zien dat de wok goed ingebrand is. Deze patina-laag beschermt de wok tegen roesten en zorgt ervoor dat eten niet aanbrandt. Het inbranden is een proces dat je steeds kunt herhalen na het reinigen van de pan.

### **Schoonmaken en opbergen**

Laat na gebruik de wok rustig afkoelen. Spoel de wok af onder de kraan met warm water en gebruik een afwasborstel. Droog de wok goed af voordat je de wok opbergt. Smeer de wok eventueel in met een beetje olie. Aangebrand voedsel kun je verwijderen met zout. Scrub de resten weg met het zout en keukenpapier. Zorg dat je de wok weer inbrandt na het zouten. Reinig de wok nooit in de vaatwasmachine. Eventuele roestvorming kun je verwijderen door de wok te spoelen onder heet water en een pannelsponsje. Herhaal hierna het inbrandproces.

### **Woktips**

Zorg dat de panbodem van de wok overeenkomt met de grootte van de warmtebron. Zorg dat bij gebruik op gas de vlam onder de pan blijft. Verwarm de wok en voeg de (lichte) olie toe. Voeg de ingrediënten pas toe wanneer de olie begint te walmen. Roerbak de ingrediënten met de Chinese wokspatel, zorg dat de ingrediënten in beweging blijven zodat ieder ingrediënt in contact komt met de panbodem. Voeg geen water toe aan hete olie. In deze wok kun je metalenkeukengerei gebruiken. Gebruik geen scherp keukengerei in de wok, deze kunnen de wok beschadigen. Zorg dat de pan niet overhit wordt. Een hete pan altijd onder toezicht houden. Wanneer de steel los begint te raken van de pan, draai deze met een schroevendraaier vast.

### **Garantie**

BK pannen zijn met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en nauwgezet gecontroleerd. De garantie dekt fabricagefouten en/of fouten in gebruikte grondstoffen. De garantie heeft een looptijd van twee jaar (alleen op vertoon van uw aankoopbewijs) en dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage. Voor kunststof onderdelen geldt, dat u deze tegen een redelijke vergoeding via [www.bk.nl](http://www.bk.nl) kunt bestellen (indien voorradig).

### **Productregistratie**

Wilt u op de hoogte blijven over het laatste nieuws over uw BK product? Kookinspiratie en tips ontvangen? Registreer uw product dan via [www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com) en ontvang de volledige productondersteuning zoals u dat van ons mag verwachten.

### **Tot slot**

Wij wensen u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK producten kunt u zich wenden tot onze service afdeling. E-mail: [service@bk.nl](mailto:service@bk.nl)

[www.bk.nl](http://www.bk.nl)

B2436-02-NED-170915

**BK** Cookware bv

[www.bkcookware.com](http://www.bkcookware.com)



HOLLAND SINCE 1851