

**KUHN
RIKON**
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANLEITUNG

JAMPUR WOK



- Ⓔ INSTRUCTIONS FOR USE
- Ⓕ CONSIGNES D'UTILISATION
- Ⓔ INSTRUCCIONES DE USO



WWW.KUHNRIKON.COM

DE VORTEILE: Dieser robuste Gusseisenwok besticht durch eine optimale Wärmeverteilung und Wärmespeicherung. Die emaillierte Innen- und Aussenoberfläche machen ihn widerstandsfähig und pflegeleicht. Ein weiterer Pluspunkt ist das dazugehörige Ablagegitter, auf dem Fisch gegart oder die Speisen warm gehalten werden können.

GEBRAUCHSANLEITUNG: vor dem ersten Gebrauch den Wok gründlich reinigen und trocknen. Der Wok muss nicht eingebrannt werden, ist daher sofort einsatzbereit. Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen nicht leer erhitzen. Benützen Sie immer Öl, Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit eine Beschädigung der emaillierten Schicht verhindert werden kann. Gießen Sie das Öl oder die Flüssigkeit bei Beginn des Kochprozesses in das Kochgeschirr. Stellen Sie das emaillierte Gusseisen nie auf eine bereits erhitzte Kochfläche und erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht blitzartig. Dasselbe gilt auch umgekehrt: Heißes emailliertes Gusseisen-Kochgeschirr darf nicht durch kaltes Wasser abgeschreckt werden. Abrupte Temperaturänderungen könnten zu Rissen in der emaillierten Oberfläche führen. Die Griffe vom Wok und Deckel können heiss werden, verwenden Sie einen Handschutz. In regelmässigen Abständen die Festigkeit der Griffe prüfen und wenn nötig die Schrauben nachziehen.

PFLEGE: Lassen Sie den Gusseisenwok vor der Reinigung abkühlen. Zum Abwaschen nur wenig flüssiges Geschirrspülmittel benutzen. Stahlwolle, raue Scheuermittel oder scharfe Küchengeräte sind für die Reinigung nicht geeignet und könnten die emaillierte Oberfläche beschädigen. Bei klebenden Eiweiss- oder Speiserückständen, weichen Sie das Gusseisenkochgeschirr vor der Reinigung im warmen Wasser ein. Achten Sie darauf, beim Umgang mit dem Kochgeschirr nicht an Ecken oder Kanten anzustoßen. Die emaillierte Oberfläche könnte dabei beschädigt werden. Sollte es dennoch einmal zu einer Beschädigung der emaillierten Oberfläche kommen, behandeln Sie die Stelle mit einem Speiseöl, um Rostbildung zu verhindern.

GARANTIE: KUHN RIKON AG gewährt eine Garantie von 5 Jahren (Kassenbeleg) auf Material und Verarbeitung. Die Garantie erfolgt nur bei sachgemäßer Verwendung, nicht bei Überhitzung, zerstörter Bodenoberfläche, eingebrannten Rückständen oder Glasbruch.

EN ADVANTAGES: This robust cast iron wok impresses with its optimal heat distribution and heat storage. The enameled inner and outer coating makes it resistant and easy to clean. Another feature is the accompanying rack, for cooking fish or keeping food warm.

CARE & USE: before using the wok for the first time, clean and dry it thoroughly. The wok does not need to be seasoned; it is therefore ready for use immediately. Do not heat enameled cast iron cookware empty. Always use oil, water, or another liquid to prevent damage to the enameled layer. Pour the oil or liquid into the cookware when you start cooking. Never place the enameled cast iron on a cooking surface that is already heated and do not heat the cookware abruptly. The same applies vice versa: Hot enameled cast iron cookware must not be quenched by cold water. Abrupt temperature changes could cause cracks in the enameled surface. The handles of the wok and lid can get hot, use hand protection. Check the handles at regular intervals and retighten the screws if necessary.

CLEANING: Let the cast iron wok cool down before cleaning. Use only a little liquid dishwashing detergent for washing. Steel wool, rough scouring agents or sharp kitchen utensils are not suitable for cleaning and could damage the enameled surface. If protein or food residues stick, soak the cast iron cookware in warm water before cleaning. Be careful not to bump into corners or edges when handling the cookware. This could damage the enameled surface. If the enameled surface does become damaged, treat the area with cooking oil to prevent rusting.

GUARANTEE: KUHN RIKON AG provides a 5-year guarantee (cash receipt) on materials and workmanship. The guarantee is only valid if the wok is used properly, not in case of overheating, damaged wok-base surface or burnt-in residues or glass breakage.

(FR) AVANTAGES : Ce wok en fonte robuste se distingue par une diffusion et une rétention optimale de la chaleur. La surface émaillée intérieure et extérieure le rend résistant et facile à entretenir. La grille fournie avec le wok est un atout supplémentaire : elle permet de cuire le poisson ou de garder les aliments au chaud.

MODE D'EMPLOI : bien nettoyer et sécher le wok avant la première utilisation. Le wok ne doit pas être culotté, il est donc prêt à l'emploi immédiatement. Ne chauffez pas le wok à vide. Utilisez toujours de l'huile, de l'eau ou un autre liquide afin d'éviter d'endommager la surface émaillée. Versez l'huile ou le liquide dans le wok au début du processus de cuisson. Ne posez jamais le wok en fonte émaillée sur une surface de cuisson déjà chauffée et ne le chauffez pas brusquement. Cela vaut également dans l'autre sens : le wok en fonte émaillée chaud ne doit pas être refroidi brusquement par de l'eau froide. Des changements abrupts de température pourraient entraîner des fissures dans la surface émaillée. Les poignées du wok et du couvercle peuvent devenir chaudes, utilisez un protège-main. Vérifiez à intervalles réguliers la solidité des poignées et resserrez les vis si nécessaire

ENTRETIEN : laisser refroidir le wok en fonte avant de le nettoyer. Pour le lavage, n'utiliser qu'une petite quantité de produit vaisselle liquide. La laine d'acier, les produits abrasifs rugueux ou les ustensiles de cuisine tranchants ne conviennent pas pour le nettoyage et pourraient endommager la surface émaillée. En cas de résidus de protéines ou d'aliments collants, faites tremper le wok en fonte dans de l'eau chaude avant de le nettoyer. Veillez à ne pas cogner les coins ou les bords lorsque vous manipulez le wok. Cela pourrait endommager la surface émaillée. Si la surface émaillée devait malgré tout être endommagée, traitez l'endroit avec une huile alimentaire afin d'éviter la formation de rouille.

GARANTIE : KUHN RIKON AG accorde une garantie de 5 ans (ticket de caisse) sur le matériel et la fabrication. La garantie ne s'applique qu'en cas d'utilisation correcte. Elle n'est pas valable en cas de surchauffe, si le revêtement est endommagé, en présence de résidus incrustés ou en cas de dégât de verre.

.....

(ES) VENTAJAS: Este sólido wok de hierro fundido impresiona por su óptima distribución y almacenamiento del calor. El revestimiento interior y exterior esmaltado lo hace resistente y fácil de limpiar. Otro beneficio es la rejilla que lo acompaña, para cocinar pescado o mantener los alimentos calientes.

INSTRUCCIONES DE USO: antes de utilizar el wok por primera vez, límpielo y séquelo bien. El wok no necesita ser sazonado, por lo que está listo para su uso inmediato. No caliente el wok de hierro fundido esmaltado vacío. Utilice siempre aceite, agua u otro líquido para evitar que se dañe la capa esmaltada. Añada el aceite o el líquido en el wok cuando empiece a cocinar. Nunca poner el wok de hierro fundido esmaltado sobre una superficie de cocción que ya esté caliente y no caliente el wok de forma brusca. Lo mismo se aplica a la inversa: El wok de hierro fundido esmaltado caliente no debe ser apagado con agua fría. Cambios bruscos de temperatura podrían provocar fisuras en la superficie esmaltada. Las asas del wok y la tapa pueden calentarse, utilice protector de manos. Compruebe las asas a intervalos regulares y vuelva a apretar los tornillos si es necesario.

CUIDADOS: Dejar enfriar el wok de hierro fundido antes de limpiarlo. Utiliza sólo un poco de detergente líquido para lavarlo. Los estropajos de acero, los productos abrasivos o los utensilios de cocina afilados no son adecuados para la limpieza y podrían dañar la superficie esmaltada. Si se pegan restos de alimentos, sumerja el wok en agua caliente antes de limpiarlo. Tenga cuidado de no chocar con las esquinas o los bordes al manipular el wok. Esto podría dañar la superficie esmaltada. Si la superficie esmaltada se daña, trate la zona con aceite de cocina para evitar la oxidación.

GARANTÍA: KUHN RIKON AG ofrece una garantía de 5 años (desde fecha factura) sobre los materiales y la fabricación. La garantía sólo es válida en caso de uso correcto, no en caso de sobrecalentamiento, superficie destruida, residuos quemados o rotura del vidrio.



SUITABLE FOR ALL STOVETOPS | FÜR ALLE
HERDARTEN GEEIGNET | COMPATIBLE TOUS FEUX

OVEN GLOVE

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4,
CH-8486 Rikon, Switzerland

Kuhn Rikon (UK) Ltd. | Unit 47 Planetary Road,
Wolverhampton WV13 3XB, Great Britain

Kuhn Rikon Española S.A.U.
C/Cuatro de Agosto 14,
E-50003 Zaragoza, Spain

