

W385R



106001

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Modèle : 2.0

Date de création : **2026-04-22**

Manuel d'utilisation original

Caractéristique technique

Nom :	Sauteuse Wok W385R
Numéro d'article :	106001
Matériau :	CNS 18/10
Capacité en l :	6
Hauteur de la poêle sans couvercle, en mm :	100
Diamètre de la poêle; en mm :	385
Dimensions (larg. x prof. x haut.) en mm :	395 x 660 x 105
Poids en kg :	1,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

ATTENTION!

Compatible avec les woks à induction Bartscher, les appareils de table pour wok au gaz et les supports à wok.

FR

Version/caractéristiques

- Propriétés des poignées : résistant à la chaleur
- Avec contre-poignée : non
- Fond : arrondi
- Compatible avec l'induction : oui
- Transfert thermique optimal grâce au fond sandwich à trois épais-seurs

Utilisation conforme à l'usage

La sauteuse wok est conçu pour faire revenir, cuire à la vapeur, frire et rôtir sur des appareils wok à induction, les réchauds à gaz de table adaptés.

Mode d'emploi

- Déballez la sauteuse wok et éliminez l'emballage conformément aux lois relatives à la protection de l'environnement.
- Avant la première utilisation de la sauteuse wok, la laver soigneusement à l'eau chaude en utilisant un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge. Cela permet d'éliminer les résidus de production et de l'emballage.
- Rincer plusieurs fois la sauteuse wok à l'eau claire et enfin, sécher soigneusement.

- Avant chaque utilisation de la sauteuse wok, veiller à ce qu'elle soit propre et sèche, sinon, suite à l'exposition aux températures élevées, la surface extérieure peut se décolorer.
- Ne jamais laisser la sauteuse wok vide sur la surface de cuisson chaude.
- Lors de la cuisson, tâcher d'utiliser les températures les moins élevées possibles, ce qui réduira la décoloration de la sauteuse wok.
- Éviter les impacts et les changements de température brusques. Ne pas refroidir la sauteuse wok d'une manière brusque.
- Lors de la cuisson, ne pas utiliser des ustensiles de cuisine en métal ou des objets pointus qui pourraient endommager la surface. Nous vous conseillons d'utiliser des spatules ou des cuillères en plastique résistant aux températures élevées ou en bois.

Nettoyage

ATTENTION !

Des produits nettoyants et des outils inadaptés peuvent endommager la surface de la sauteuse wok.

Ne jamais utiliser de produits nettoyants agressifs, tels que les poudres de récurage, les produits de nettoyage contenant des dissolvants, de l'eau de Javel, du chlore ou des produits corrosifs.

Ne pas utiliser d'objets en métal ou pointus (comme les couteaux, les fourchettes, etc.), de chiffons abrasifs ou d'éponges aux surfaces rugueuses.

1. Après chaque utilisation, nettoyer la sauteuse wok à l'aide d'une brosse à vaisselle en plastique, d'un chiffon doux ou d'une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
2. En cas de saleté plus persistante, tremper la sauteuse wok pendant un certain temps et ensuite, la nettoyer comme décrit ci-dessus.
3. Rincer soigneusement la sauteuse wok avec de l'eau claire.
4. Sécher la sauteuse wok à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.
5. Pour éliminer les décolorations, utiliser du vinaigre ou de l'acide citrique liquide. Une fois la sauteuse wok nettoyée, imbiber un chiffon doux de vinaigre ou d'acide citrique et essuyer les surfaces intérieure et extérieure de la sauteuse wok. La sauteuse wok brillera comme avant son utilisation.