



NÁVOD NA POUŽITÍ WOK & PAELLA PÁNVE

V případě nedodržení postupu hrozí poškození produktu. V takovémto případě nemohou být akceptovány reklamace.

Příprava Wok a Paella pánve před použitím.

1. Umyjte pánev teplou vodou se saponátem a vydrhněte drátěnkou.
2. Osušte pánev kouskem papírové utěrky.
3. Postavte pánev na střední plamen a začněte s vypalováním.
4. Pánev se postupně začne zbarvovat do modra, otáčejte s ní, aby se zbarvila celá.
5. Následně do pánve nalijte 2-3 polévkové lžíce oleje a pokračujte s vypalováním.
6. S pávní otáčejte, abyste olejem pokryli celou pánev.
7. Vypalujte do doby, než se z oleje začne kouřit.
8. Olej vytřete papírovou utěrkou a postup s olejem opakujte alespoň 3x.

Čištění a údržba pánve paella po použití.

1. Nikdy nečistěte pánev bezprostředně po použití vodou, protože se zkříví.
2. Pánev čistěte v teplé vodě po vychladnutí houbičkou bez použití mýdla.
3. Nezapomeňte pánev po čištění vodou dobře vysušit.
4. Po vyčištění nalijte do pánve trochu oleje a osušte ji papírovou utěrkou. Při sušení ponechte v páni rovnoměrně trochu oleje.
5. Nikdy nenechávejte pánev po použití venku, ale umístěte ji suchou dovnitř.

Vaše nová pánev paella funguje i na indukci.