



pasoli

Refine your kitchen!

 Anleitung lieber digital aufrufen?

 Would you prefer to open the manual digitally?

 Préférez-vous accéder au manuel sous forme numérique dans votre propre langue?

 ¿Prefiere acceder al manual en formato digital en su propio idioma?

 Preferisci accedere al manuale digitalmente nella tua lingua?

 Wilt u de handleiding liever digitaal in uw eigen taal lezen?



www.pasoli.de/wok

Inhaltsverzeichnis

Kurzanleitung	5
Über uns	7
Vor der ersten Benutzung.....	8
Sicherheitshinweise	8
Hinweise zur Reinigung	9
Aufbewahrung.....	10
Kann mein Wok rosten?	10
Problemlösung	11
Einbrennanleitung.....	12



Praktischer Metallgriff



Hochwertiger Holzgriff

Geeignet für „Stir frying“

Handgehämmerter Wok

Kurzanleitung 

Vielen Dank,

dass du dich für einen pasoli Wok entschieden hast.

Traditionell gut

Mit deinem Kauf holst du ein hervorragendes Kocherlebnis direkt zu dir nach Hause. Unser traditionell handgehämmerter Wok ist das perfekte Küchengerät für verschiedenste Gerichte.

Durch den dünn geschmiedeten Carbonstahl reagiert der Wok schnell auf Temperaturveränderung und ermöglicht die bekannte kantonesische Kochart "Stir frying"(ch-o und bào).

Über uns

Wir sind ein junges Start-Up bestehend aus zwei dynamischen und motivierten Kerlen – Pascal und Oli. Unser Ziel ist es, die Kochutensilien der traditionellen und authentischen Küche für euch zugänglich zu machen zugänglich.

Lasst das große Kochen beginnen!

pasoli



Vor der ersten Benutzung

- Entferne bitte sämtliches Verpackungsmaterial und Aufkleber, falls vorhanden.
- Spüle deinen Wok gründlich mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwende dabei KEIN Spülmittel! Trockne ihn danach gut ab.
- **Der Wok muss vorab eingebrannt werden.**
Bitte lese hierzu die Anleitung auf Seite 12.

Sicherheitshinweise

- Prüfe vor jedem Gebrauch die Festigkeit des Holzgriffs. Sollte der Griff locker sein, lese bitte die Tipps auf Seite 11 „Mein Holzgriff ist locker“
- Lass den heißen Wok nicht unbeaufsichtigt.
- Lösche brennende Fette / Öle niemals mit Wasser. Nimm dafür eine Decke oder einen Feuerlöscher.
- Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fette / Öle ist nicht erkennbar, ob der Wok heiß ist. Berühre daher den Wok niemals ungeschützt an der bloßen Metallfläche.
- Verwende bei hohen Temperaturen nur hoch erhitzbare Fette / Öle.
- Fette / Öle können spritzen! Verwende einen Spritzschutz oder sei vorsichtig beim Anbraten!
- Verringere die Temperatur sobald das Fett anfängt zu rauchen, um Überhitzung und Flammenbildung zu vermeiden.
- Vergewissere dich, dass der Wok sicher auf dem Herd steht.

Hinweise zur Reinigung

Dein Wok ist nicht irgendeine maschinell gefertigte Massenware, sondern ein traditionell, von Hand gehämmertes Kochinstrument. Genau so will dein Wok auch behandelt werden, wenn es um die Reinigung geht.

Zum Glück ist das aber nicht so aufwendig, wie es vielleicht klingen mag. Wir haben dir nachfolgend die drei wichtigen Schritte zusammengefasst, sodass dir dein Wok auch lang eine Freude bereitet:

1. Um deinen Wok direkt nach Benutzung zu reinigen, spüle ihn lediglich mit heißem Wasser ab (KEIN Spülmittel verwenden!). Sollte die Innenseite dadurch nicht komplett sauber werden, streue etwas Salz hinein und verreibe es mit einem Papierküchentuch bis dein Wok sauber ist.
2. **WICHTIG:** Nachdem du deinen Wok gespült hast, reibe ihn mit einem trockenen Tuch gut aus! Alternativ erhitze deinen Wok erneut auf dem Herd, um eine vollständige Trocknung zu erreichen, sodass er nicht rostet.
3. Bevor du deinen Wok nun aufräumst, trage mithilfe eines Papierküchentuchs eine dünne Ölschicht als Schutz auf die Innenseite deines Woks auf.

Beachte bitte diese Reinigungshinweise, damit die Freude mit deinem pasoli Wok lange hält!

Aufbewahrung

An dieser Stelle sind eigentlich zwei Themen wichtig: Du solltest deinen Wok immer richtig reinigen und ihn in diesem Zusammenhang vor Feuchtigkeit und Nässe schützen. Wir empfehlen dir den Wok mit einer dünnen Ölschicht einzureiben, bevor du ihn aufräumst. Achte darauf, dass du deinen Wok an einem sicheren, trockenen Ort aufbewahrst. Außerdem solltest du vermeiden deinen Wok zusammen mit anderen metallischen Gegenständen aufzubewahren, um die Übertragung von Flugrost zu verhindern.

Kann mein Wok rosten?

Ja. Rost ist ein Korrosionsprodukt, das entsteht, wenn Stahl, Wasser und Sauerstoff miteinander in Verbindung kommen. Das bedeutet, dein Wok rostet wenn er Nässe ausgesetzt und nicht direkt danach wieder getrocknet wird. Wann immer dein Wok also mit Flüssigkeiten in Berührung kommt, musst du ihn schnellstmöglich davor retten, indem du ihn komplett trocknest und anschließend mit einer leichten Ölschicht einreibst, um Rost vorzubeugen. Auch die natürliche Feuchtigkeit von Essensresten zählt hierzu.

Problemlösung

Mein Holzgriff ist locker

Durch Hitze und Feuchtigkeit kann sich der Holzgriff lockern. Das ist zum Glück nicht weiter schlimm. Folge einfach diesen drei Schritten, um ihn wieder zu befestigen.

1. Löse zunächst die beiden seitlichen Schrauben vollständig.
2. Drehe den Griff nun wieder fest.
Alternativ kann der Griff auch mit dem Hammer wieder in die Form hineingeschlagen werden. Achte hierbei darauf den Griff nicht zu beschädigen!
3. Ziehe die beiden seitlichen Schrauben wieder fest an.

Einbrennanleitung

Vergleichbar mit einer gusseisernen Pfanne musst du deinen Wok vor der ersten Nutzung einbrennen, damit er eine sogenannte Patina entwickelt, die ihm eine natürliche Antihaftoberfläche verleiht und ihn vor Rost schützt. Zum Glück ist das Einbrennen deines Woks ein Kinderspiel! Wie du das genau machst, erfährst du auf der nächsten Seite oder unter:



www.pasoli.de/wok-einbrennen



1. Wasche das Innere deines Woks mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus. Nutze hierfür ein weiches Tuch (z.B. Papierküchentuch oder Schwammtuch). Dies ist das einzige Mal, dass dein Wok mit Spülmittel in Berührung kommt.
2. Spüle das Spülmittel mit heißem Wasser ab und trockne deinen Wok gründlich.
3. Stelle deinen Wok nun auf den Herd und erhitze ihn stark. Während diesem Prozess ändert sich die Farbe deines Woks.
4. Sobald dein Wok gleichmäßig erhitzt ist, entferne ihn vom Herd.
5. Nun gib ungefähr 1 Teelöffel Sonnenblumen- / Rapsöl in deinen Wok und verteile dieses mit einem Papierküchentuch über die gesamte Innenfläche des Woks. **Achte darauf, dass du dich nicht verbrennst!**
6. Erhitze deinen Wok bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 10 Minuten. Dies wird Rauch produzieren, also stelle sicher, dass deine Fenster geöffnet sind und die Dunstabzugshaube eingeschaltet ist.
7. Entferne deinen Wok erneut von der Herdplatte und reibe ihn mit einem neuen Papierküchentuch aus. Auf diesem Tuch befinden sich nun eventuell schwarze Rückstände.
8. Wiederhole die Schritte 5 bis 8, bis sich keine schwarzen Rückstände mehr auf deinem Papierküchentuch befinden und das Innere deines Woks eine gold-braun oder schwarze Patina hat.

Jetzt steht deinem ersten Gericht nichts mehr im Wege!



pasoli

Pascal Schmidt und Oliver Stammler GbR

Schloßstr. 34

89518 Heidenheim / Germany

www.pasoli.de