

# Woks

**DE** Bedienungs- und Pflegehinweise

**EN** Instructions for use and care

**FR** Conseils d'utilisation et d'entretien

**ES** Indicaciones de uso y cuidado

**IT** Istruzioni per la manutenzione e la cura

**ZH** 操作和保养指南

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

# Woks

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein langlebiges Qualitätsprodukt mit hohem Gebrauchsnutzen von Silit entschieden. Dafür sorgen sowohl die hochwertigen Materialien, die erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen als auch das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität.

**Bitte lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.**

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## Wok aus Edelstahl Rostfrei 18/10

- Hält hohen Belastungen wie starker Hitze beim Anbraten und Temperaturschocks beim Ablöschen sehr gut stand.
- Sehr gute Wärmespeicherung durch den Silitherm-Allherdboden.
- Spülmaschinen- und backofenfest (Einschränkung bei Kunststoffgriffen)

## Wok aus Gusseisen

- Gleichmäßige Wärmeverteilung und lange Wärmespeicherung.
- Backofenfest, kratzfest und strapazierfähig.

**Silitan** 5-Year Garantie\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

**CeraProtect** 5-Year Garantie\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

## Wok mit Silitan / CeraProtect Antihaftversiegelung

- Langlebig und widerstandsfähig.
- Exzellente Antihafteffekt.
- Robuste, langlebige Oberfläche.
- Kein Anhaften der Speisen.
- Perfekt für fettarmes und gesundes Garen.
- 5 Jahre Garantie.

## Hinweise vor der Verwendung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten.

- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarmen Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nur Woks und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für den Backofen geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.

## Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Wok niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zur Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
- Lassen Sie den heißen Wok nicht unbeaufsichtigt.
- Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke

DE

# Woks

oder einen Feuerlöscher.

- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Wenn sich der Griff Ihres Woks gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf der Wok nicht mehr verwendet werden.

## Hinweise, speziell für antihaftversiegelte Woks

- Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Den Wok daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften.

- Den Wok möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, den Wok mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen.
- Die Antihaftversiegelung nach der Reinigung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einreiben.
- Bitte verwenden Sie beim Zubereiten im Wok Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren können einen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche haben. Sie bewirken keinen Garantieanspruch.
- Vermeiden Sie kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen und metallischen Küchenutensilien am Schüttrand. Dies kann zur Beschädigung führen.

## Hinweise für die Spülmaschine

- Da moderne Kompaktspülmittel in der Spülmaschine die Antihaftversiegelung angreifen und beschädigen können, empfiehlt Silit bei antihaftversiegelten Woks Handspülung. Ausschließlich Woks ohne Antihaftversiegelung können in der Spülmaschine gereinigt werden. Dabei gilt es Folgendes zu beachten:
- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Speisalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Salzbehälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
  - In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdstoff

auf den Wok übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.

- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Den Wok möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Wok gut abgetrocknet aufbewahren.

## Braten im Wok

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Wok und erhitzen es erst dann! Stellen Sie die Temperatur nach dem Anheizen maximal auf mittlere Stufe. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu perlen beginnt. Legen Sie daraufhin das Bratgut in den Wok.

# Woks

Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten ein paar Minuten anbraten. Die Garzeit hängt jeweils von Größe und Beschaffenheit des Fleisches ab.

Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel gart das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.

## Hitzebeständigkeit von Ölen und Bratfetten

	Temperatur	scharf anbraten	sanft anbraten	Verwendung/Eignung
Native/Kalt gepresste Öl	–	–	–	Verfeinern von Salaten, Suppen und Soßen. Zum Braten nicht zu empfehlen
Butter/Margarine	150–170°C	–	x	Eier-/ Mehlspeisen, Fisch, Paniertes
Butterschmalz	190–210°C	x	x	Besonders geeignet zum Braten von Fleisch und zum Frittieren
Pflanzenöle	190–220°C	x	x	Für alle Speisen, besonders Fleischgerichte / Frittiertes
Pflanzenhartfette	190–220°C	x	x	Geeignet für Fleischgerichte und Frittiertes

## Hinweise für die Zubereitung

Alle Zutaten kleingeschnitten bereitstellen. Zum Anbraten etwas Öl erhitzen. Geben Sie zuerst die Zutaten mit den längsten Garzeiten in das heiße Fett. Rühren Sie häufig durch bis alles gleichmäßig angebraten ist. Fertig gegarte Zutaten schieben Sie auf den Rand zum Warmhalten. So können Sie in der Mitte des Woks weitere Zutaten anbraten. Wenn alle Zutaten gar sind, noch einmal kurz vermengen und nach Geschmack würzen.

## Hinweis für alle Herdarten

Woks und Wokpfannen von Silit gibt es für alle Herdarten und in haushaltsgerechten Größen.

## Hinweis für Elektroherde

Verwenden Sie bei einem Elektroherd die Herdplatte, deren Größe dem Bodendurchmesser Ihres Woks in

etwa entspricht. Sie sparen dadurch Zeit und Energie.

## Hinweise für Induktionsherde

Ob Ihr Wok induktionsgeeignet ist, erkennen Sie am Herdartensymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Woks. Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keinen Wok ohne Inhalt, da ihn Überhitzung beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Wok. Bodendurchmesser des Woks und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Boden des Woks nicht anspricht.

DE

# Woks

MADE IN GERMANY

## Hinweis für Glaskeramik- kochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte.

## Hinweis für Gasherde

Regeln Sie die Gasflamme so, dass sie dem Durchmesser des Wokbodens entspricht. Achten Sie darauf, dass die Flammen nicht seitlich am Wok hochschlagen.

## Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

Die maximale Temperaturbeständigkeit hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Topf). Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

	Temperaturbeständigkeit	DE
<b>Griffe (Deckel und Körper)</b>		
aus Kunststoff/Silikon	70°C (zum Warmhalten)	
aus Edelstahl	250°C	
<b>Deckel</b>		
aus Glas	180°C	
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C	
aus Edelstahl	250°C	
mit Kunststoffteilen	70°C	
<b>Beschichtung</b>		
mit CeraProtect	400°C	
mit Silitan	260°C	

# Woks

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from Silit. This is ensured by the high-quality materials, excellent workmanship and careful quality testing as well as the sophisticated design and well thought-out functionality.

**Please read the following use and care instructions completely before using this product for the first time.**

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## **Wok made of stainless steel 18/10**

- Very resistant to stresses such as high heat when frying and thermal shocks when deglazing.
- Very good heat retention thanks to the Silitherm universal base.
- Dishwasher-safe and oven-proof (restrictions apply to plastic handles)

## **Wok made of cast iron**

- Even heat distribution and long heat storage.
- Oven-proof, scratch-resistant and hard-wearing.

**Silitan** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

**CeraProtect** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

## **Wok with Silitan/CeraProtect non-stick coating**

- Durable and resistant.
- Excellent non-stick properties. Robust, durable surface.
- No burnt-on food.
- Perfect for low-fat and healthy cooking.
- 5-year warranty.

## **Information before use**

- Prior to first use, remove any existing labels, rinse with hot water and dry well.
- Only use the highest heat setting for heating up. Then reduce the heat in good time so that the food is fried over a medium heat.

- Use low heat settings for low-water cooking and low-fat frying in particular.
- Only woks and lids without synthetic parts are also suitable for the oven. Please use pan holders, as the handles can become hot in the oven.

EN

## **Instructions for safe use and care**

- Never heat an empty wok for extended periods of time and ensure that the liquid in the food being cooked never completely evaporates. Failure to follow these guidelines can cause damage to the cookware or heat source.
- Be careful with hot fat.
- Do not leave a hot wok unattended.
- Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or fire extinguisher.

# Woks

- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- If the handle of your wok has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. Do not use the wok until you have tightened the screw.

## Instructions for non-stick coated woks

- Overheating may damage the non-stick coating. The wok should therefore never be left unattended on the hob. Thoroughly ventilate the kitchen in the event of smoke.
- Wash the wok as soon as possible after use. For gentle care, we recommend wiping the wok with a paper towel or washing by hand using a mild cleaning product.

- After cleaning, lightly rub cooking oil or fat onto the non-stick coating.
- Only use spatulas and kitchen utensils made of wood or synthetic material in the wok. Any cutting or scratch marks can affect the non-stick property of the surface. No claim can be made for such damage under the guarantee.
- Avoid exerting force on the pouring rim with hard, sharp-edged and metal kitchen utensils, as this may result in damage.

## Dishwasher information

As modern compact dishwasher detergents can attack and damage non-stick coatings, Silit recommends that you wash woks with a non-stick coating by hand. Only woks without a non-stick coating can be washed in the dishwasher.

Bear the following in mind:

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. Concentrated salt may cause corrosion. After filling the salt container, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust may be transferred to the wok from other objects in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.

- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.
- Remove the wok from the machine as soon as possible and do not allow it to remain in damp conditions for long periods, otherwise marks may appear.
- Dry the wok thoroughly before storing it.

## Frying in the wok

When frying with fat, always put the fat into the cold wok and then heat it up! After heating up the frying pan, set the temperature to no higher than a medium setting. Reduce the heat when the fat begins to bubble slightly. Only then should food be placed into the wok. Fry for a few minutes on each side with the lid closed. The cooking time depends on both the size and quality of the piece of meat.

# Woks

With this type of cooking with a closed lid, meat fries in its own juice and requires little fat.

## Heat resistance of oils and frying fats

	Temperature	Flash	Gentle frying	Use/suitability
Virgin/cold-pressed oil	-	-	-	Refining salads, soups and sauces. Not recommended for frying
Butter/margarine	150-170°C	-	x	Egg/flour-based dishes, fish, breaded food
Clarified butter	190-210°C	x	x	Ideal for frying meat and deep-frying
Vegetable oils	190-220°C	x	x	For all dishes, especially meat/deep-fried dishes
Hard vegetable fats	190-220°C	x	x	Suitable for meat dishes and deep-fried dishes

## Preparation instructions

Cut all ingredients into small pieces. For stir-frying, heat a little oil. Add the ingredients to the hot fat, starting with those that take the longest to cook. Stir frequently until everything is fried evenly. Move cooked ingredients to the edge to keep them warm. This enables you to fry further ingredients in the centre of the wok. When all the ingredients are cooked, mix them together briefly and season to taste.

## Information for all kind of hobs

Woks from Silit are suitable for all kinds of hob and are available in sizes that are suitable for domestic use.

## Information for electric hobs

When using these on an electric hob, select the hotplate size that best

matches the diameter of the base of your wok. This saves time and energy.

## Information for induction hobs

If your wok is suitable for induction hobs, there is an induction hob symbol on the packaging or on the base of the wok. Please note: induction is a very rapid heat source. Never heat an empty wok, because overheating the cookware can damage it. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or wok is faulty. The diameter of the base of the wok must match the size of the hob, as otherwise, especially for smaller base diameters, it is possible that the hob (magnetic field) will not react to the wok base.



# Woks

MADE IN GERMANY

## Information for glass ceramic hobs

Do not pull or push the cookware across the hotplate, as this may scratch the glass ceramic hob.

## Information for gas hobs

Adjust the gas flame so that it matches the diameter of the wok base. Make sure that the flames do not come up the sides of the wok.

## Temperature specifications when using in the oven

The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).

Never use the oven's grill function with glass lids.

	Temperature resistance
<b>Handles (lid and body)</b>	
made of synthetic material/silicone	70°C (for keeping food warm)
made of stainless steel	250°C
<b>lid</b>	
made of glass	180°C
made of glass with a stainless steel rim	180°C
made of stainless steel	250°C
with plastic parts	70°C
<b>Coating</b>	
with CeraProtect	400°C
with Silitan	260°C

EN

# Woks

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit de qualité avec une longue durée de vie et une utilité optimale. Et ce notamment grâce aux matériaux de haute qualité, une finition de premier ordre et des contrôles de qualité rigoureux tout comme le design bien pensé et la fonctionnalité optimale.

**Veillez lire intégralement les conseils d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.**

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## Wok en acier inoxydable 18/10

- Résiste très bien aux sollicitations telles que de très hautes températures lorsqu'on saisit les aliments à feu vif et en cas des chocs thermiques lors du déglçage.
- Excellente accumulation de la chaleur grâce au fond diffuseur Silitherm.
- Lavable au lave-vaisselle et peut être utilisée au four (restriction pour les manches en plastique)

## Wok en acier inoxydable

- Répartition uniforme et longue conservation de la chaleur.
- Résiste au four, aux rayures et solide.

**Silitan** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

**CeraProtect** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

## Wok avec revêtement adhésif Silitan / CeraProtect

- Durable et résistant.
- Excellentes propriétés antiadhésives. Surface robuste et durable.
- Les mets n'attachent pas.
- Parfait pour une cuisson saine avec peu de matières grasses.
- 5 ans de garantie.

## Indications avant l'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants, rincez à l'eau chaude et séchez soigneusement.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.

- Travaillez avec de faibles niveaux de puissances surtout lors des cuissons pauvres en eau et en graisse.
- Seuls les woks et les couvercles sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four. Veuillez vous servir de maniques, car les poignées sont très chaudes à la sortie du four.

FR

## Conseils d'utilisation et d'entretien

- Le wok ne doit jamais chauffer sans contenu pendant longtemps et vous devez faire en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect de ces consignes, vous risquez d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Redoublez de prudence avec la graisse chaude.
- Ne laissez pas le wok chaud sans surveillance.

# Woks

- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés puis enlevez-les délicatement avec une éponge ou une brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- Lorsque la poignée de votre wok s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. N'utilisez pas votre wok tant que vous ne l'avez pas fait.
- Nettoyez le wok aussitôt que possible après l'utilisation. Pour un entretien doux, nous conseillons d'essuyer le wok avec du papier absorbant ou de les laver à la main avec un liquide vaisselle non agressif.
- Après le nettoyage, graissez légèrement le revêtement antiadhésif avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Pour la préparation dans le wok, utilisez des spatules ou des accessoires de cuisine en bois ou en plastique. Les rayures ou les traces de coupure susceptibles de se former peuvent avoir une incidence sur les propriétés antiadhésives de la surface. Elles ne sont pas couvertes par la garantie.
- Évitez de taper avec vigueur sur les bords avec des ustensiles durs, pointus et métalliques. Cela peut provoquer des dégâts.

## Indications, en particulier pour les woks avec revêtement adhésif

- La surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne laissez jamais la wok sur le feu sans surveillance et aérez bien la cuisine en cas de formation de fumée.

## Conseils pour le lave-vaisselle

Étant donné que les détergents à vaisselle compacts modernes peuvent endommager le revêtement antiadhésif au lave-vaisselle, Silit conseille de laver à la main les woks dotés d'un tel revêtement. Seuls les woks sans revêtement antiadhésif peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Lors du lavage à la main, veuillez respecter les points suivants :

- N'utilisez que des produits de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas à l'intérieur de la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir de sel.

→ Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur le wok. Nettoyez-la immédiatement pour que vos récipients de cuisson ne soient pas endommagés par la corrosion.

→ Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.

→ Retirez dès que possible le wok du lave-vaisselle et ne le laissez pas mouillé pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.

→ Le wok doit être bien séché avant d'être rangé.

## Rôtir au wok

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans le wok froid et faites-le réchauffer ensuite ! Réglez la température au maximum à un feu moyen après le chauffage. Diminuez la température lorsque la matière

# Woks

grasse commence à faire quelques bulles. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans le wok. Faites cuire des deux côtés pendant quelques minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de

la taille et du type de viande. Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de matière grasse.

## Résistance à la chaleur des huiles et graisses de cuisson

	Température	Élevée Cuisson à feu vif	Basse	Utilisation/ Adéquation
Huile pressée natives/à froid	–	–	–	Pour affiner les salades, les soupes et les sauces. Déconseillées pour la cuisson
Beurre/margarine	150-170°C	–	x	Plats à base d'œufs/de farine, poisson, aliments panés
Beurre clarifié	190-210°C	x	x	Convient parfaitement à la cuisson de la viande et à la friture
Huiles végétales	190-220°C	x	x	Pour tous les plats, en particulier les plats de viande et la friture
Graisse dure végétale	190-220°C	x	x	Convient aux plats de viande et à la friture

## Conseils de préparation

Coupez tous les ingrédients en petits morceaux. Chauffez un peu d'huile pour la cuisson. Mettez d'abord dans l'huile les aliments dont la cuisson dure le plus longtemps. Mélangez régulièrement afin d'obtenir une cuisson uniforme. Déplacez les aliments dont la cuisson est terminée sur l'extérieur afin de les maintenir au chaud. Vous pouvez ainsi continuer à cuire d'autres aliments au centre du wok. Lorsque tous les aliments sont cuits, mélangez-les encore une fois brièvement et assaisonnez selon vos goûts.

## Conseil pour tous les types de cuisinière

Il existe des woks qui conviennent à tous les types de cuisinières.

## Instructions pour les cuisinières électriques

Avec une cuisinière électrique, utilisez toujours la plaque dont la taille correspond à peu près au diamètre du fond de votre wok. Vous gagnerez du temps et économiserez de l'énergie.

## Instructions pour les tables à induction

Consultez le symbole du type de cuisinière sur l'emballage ou sur le fond du wok pour voir si votre wok convient aux tables de cuisson à induction. Attention : l'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de wok sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en

# Woks

aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre wok. Le diamètre du wok et la taille de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au wok, surtout si le diamètre du fond est petit.

## Indication pour les plaques de cuisson en vitrocéramique

Évitez de tirer ou de pousser l'ustensile de cuisson sur la plaque chauffante pour ne pas rayer inutilement la plaque de cuisson en vitrocéramique.

## Instructions pour les cuisinières à gaz

Réglez la flamme de gaz de manière à ce qu'elle corresponde au diamètre du fond du wok. Veillez à ce que les flammes ne remontent pas sur le côté du wok.

## Prescriptions de température pour l'utilisation au four

La résistance maximale à la température dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou récipient). N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

	Résistance thermique
<b>Poignées (couvercle et corps)</b>	
en plastique/silicone	70 °C (maintien au chaud)
en acier inoxydable	250°C
<b>Couvercle</b>	
en verre	180°C
en verre avec bord en acier inoxydable	180°C
en acier inoxydable	250°C
avec pièces en plastique	70°C
<b>Revêtement</b>	
avec CeraProtect	400°C
avec Silitan	260°C

# Woks

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad de Silit muy duradero y de gran utilidad. Esto está garantizado tanto por sus materiales de alta calidad como por una fabricación de primer orden, las minuciosas pruebas de calidad a las que se somete, al igual que su diseño perfeccionado y su estudiada funcionalidad.

**Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez.**

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## **Wok de acero inoxidable 18/10**

- Soporta muy bien condiciones de uso extremas, tales como altas temperaturas al freír y cambios bruscos de temperatura al rebajar.
- Excelente almacenamiento del calor gracias al fondo Silitherm.
- Apto para el lavavajillas y el horno (con limitaciones en el caso de mangos de plástico)

## **Wok de hierro fundido**

- Distribución homogénea del calor y almacenamiento del mismo durante largo tiempo
- Apto para el horno, resistente a los arañazos y robusto.

**Silitan** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

**CeraProtect** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

## **Wok con revestimiento antiadherente Silitan/CeraProtect**

- Duradero y resistente.
- Excelente efecto antiadherente. Superficie resistente y de larga vida útil.
- Los alimentos no se pegan.
- Perfecto para una cocina saludable y con poca grasa.
- 5 años de garantía.

## **Indicaciones para el uso**

- Antes del primer uso, elimine los posibles adhesivos que hubiera, lave el wok con agua caliente y séquelo bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente

bájela a temperatura media para asar el alimento.

- Es importante utilizar temperaturas bajas especialmente al cocer con poca agua y freír con poca grasa.
- Solo los woks y tapas sin piezas de plástico son aptos también para el horno. Utilice siempre manoplas, ya que las asas se calientan mucho en el horno.

## **Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado**

**ES**

- No caliente nunca el wok vacío y procure que el líquido de cocción nunca se evapore del todo. Si no se tiene esto en cuenta, se podría dañar la batería de cocina o incluso la fuente térmica.
- Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes.
- Vigile siempre el wok, cuando esté caliente.

# Woks

- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una manta o un extintor.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Si se ha aflojado el asa de su wok, apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice el wok antes de hacerlo.

## **Indicaciones especiales para woks con revestimiento antiadherente**

- Un sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento antiadherente. Por eso, no deje nunca el wok sin vigilar en el fuego; si se produce humo, airee bien la cocina.
- Limpie el wok inmediatamente después de usarlo. Para el cuidado le recomendamos frotar el wok con

papel de cocina o lavarlo a mano con un lavavajillas suave.

- Después de la limpieza, frote ligeramente el revestimiento antiadherente con aceite o grasa para cocinar.
- Para preparar alimentos en el wok utilice paletas y utensilios de cocina de madera o plástico. Los posibles cortes o arañazos pueden influir sobre la propiedad antiadherente de la superficie. Dichos daños no están cubiertos por la garantía.
- Evite golpear el borde con utensilios de cocina duros, afilados y metálicos, ya que podría dañarse.

## **Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas**

Dado que los detergentes compactos modernos empleados en los lavavajillas pueden dañar el revestimiento antiadherente, Silit recomienda lavar a mano los woks con revestimiento antiadherente. Lave en el lavavajillas solamente woks sin revestimiento antiadherente.

Al hacerlo, tenga en cuenta lo siguiente:

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal en el interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos realizar un programa de lavado intermedio con el lavavajillas vacío después de rellenar el depósito de sal.

→ En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse al wok. Ese óxido puede producir daños por corrosión, si no se elimina de inmediato.

→ Abra el lavavajillas lo antes posible para que se ventile después de que termine el programa de lavado.

→ Saque el wok del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmedo durante mucho tiempo, pues, de lo contrario, pueden formarse manchas.

→ Guarde el wok siempre bien seco.

## **Freír en el wok**

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en el wok frío y caliéntela después. Después de la fase de calentamiento, ponga la temperatura como máximo a nivel medio. Baje el fuego en cuanto la

ES

# Woks

grasa comience a burbujear ligeramente. Seguidamente, introduzca el alimento en el wok. Fría unos minutos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del ta-

maño y las características de la carne. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa.

## Resistencia al calor de aceites y grasas para cocinar

	Temperatura	mucho Fríer rápidamente	poco	Uso/ Adecuación
Aceite nativo/pren-sado en frío	-	-	-	Saborizar ensaladas, sopas y salsas. No recomendado para freír
Mantequilla/mar-garina	150-170 °C	-	x	Platos con huevos/harina, pescado, alimentos empa-nados
Mantequilla con-centrada	190-210 °C	x	x	Especialmente adecuada para freír carne y para frituras
Aceites vegetales	190-220 °C	x	x	Para todos los alimentos, es-pecialmente carnes/frituras
Grasas vegetales sólidas	190-220 °C	x	x	Adecuadas para carnes y frituras

## Indicaciones de preparación

Corte todos los ingredientes finamente.

Caliente un poco de aceite para freírlos ligeramente. Coloque primero los alimentos con el mayor tiempo de cocción en la grasa caliente. Remueva frecuentemente hasta que todo se fría homogéneamente. Empuje los ingredientes que ya están listos hacia el borde para mantenerlos calientes. Así podrá freír otros ingredientes en el centro del wok. Cuando todos los ingredientes estén listos, mézclelos entre sí y sazónelos al gusto.

## Indicación para todos los tipos de cocinas

Los woks y las sartenes wok de Silit están disponibles para todos los tipos de cocinas y en tamaños adecuados para el hogar.

## Indicaciones para cocinas eléctricas

En el caso de las cocinas eléctricas, utilice una placa cuyo tamaño se corresponda aproximadamente con el diámetro de la base de su wok. Así ahorrará tiempo y energía.

## Indicaciones para cocinas de inducción

Puede reconocer si su wok es adecuado para cocinas de inducción mediante el símbolo de tipos de cocina que se encuentra en el embalaje o en el fondo del wok. Tenga en cuenta lo siguiente: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca un wok vacío, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlo. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. Este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos



## Woks

de su cocina o su wok. El tamaño de la zona de cocción y del fondo del wok deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir, especialmente en diámetros de fondos pequeños, que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo del wok.

### Indicaciones para zonas de cocción de vitrocerámica

Para no arañar innecesariamente la superficie vitrocerámica, le recomendamos que no arrastre ni deslice por ella la batería de cocina.

### Indicaciones para cocinas a gas

Regule la llama de gas de manera que coincida con el fondo del wok. Asegúrese de que las llamas no lleguen hasta los lados del wok.

### Indicaciones de temperatura para la utilización en el horno

La resistencia máxima a la temperatura depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa u olla).

No utilice la función de parrilla del horno cuando use tapas de vidrio.

Resistencia a la temperatura	
<b>Asas (tapa y cuerpo)</b>	
de plástico/silicona	70 °C (para conservar el calor)
de acero inoxidable	250 °C
<b>Tapa</b>	
de cristal	180 °C
de cristal con reborde de acero inoxidable	180 °C
de acero inoxidable	250 °C
con piezas de plástico	70 °C
<b>Revestimiento</b>	
con CeraProtect	400 °C
con Silitan	260 °C

ES

# Wok

Congratulazioni per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto duraturo e di qualità di Silit dall'elevato valore d'uso. Ciò è garantito sia dai materiali di alta qualità, dalla lavorazione eccellente e dall'accurato controllo della qualità, sia dal design collaudato e dalla funzionalità sofisticata.

**Prima del primo utilizzo leggere attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura in tutte le sue parti.**

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## Wok in acciaio inox 18/10

- Resiste alle elevate temperature durante la cottura e allo shock di temperatura allo spegnimento.
- Ottima conservazione del calore grazie al fondo universale Silitherm.
- Lavabile in lavastoviglie e adatto per cotture al forno (restrizione in caso di impugnature in plastica)

## Wok in ghisa

- Distribuzione uniforme del calore e lunga conservazione del calore.
- Può essere utilizzato in forno, robusto e resistente ai graffi.

**Silitan** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

**CeraProtect** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

## Wok con rivestimento antiaderente in Silitan / CeraProtect

- Di lunga durata e resistente.
- Eccellente effetto antiaderente. Superficie robusta e di lunga durata.
- I cibi non si attaccano.
- Perfetto per cucinare cibi sani e con pochi grassi.
- Garanzia di 5 anni.

## Indicazioni prima dell'utilizzo

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti, lavare ad alte temperature ed asciugare con cura.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed

effettuare la cottura a livello medio.  
→ Lavorare a livelli di calore ridotti, in particolare per le cotture a fuoco lento con poca acqua e rosolature con pochi grassi.

- Solo i wok e i coperchi senza parti in plastica sono adatti anche per il forno. Utilizzare le presine, poiché in forno i manici possono raggiungere temperature elevate.

## Istruzioni per un uso sicuro e per la cura

- Non riscaldare mai il wok per un tempo prolungato senza alimenti. Inoltre, evitare che i liquidi di cottura evaporino completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di provocare danni alla batteria da cucina o alla fonte di calore.
- Fare attenzione al grasso molto caldo.

IT

# Wok

- Non lasciare incustodito il wok caldo.
- Qualora il grasso surriscaldato dovesse infiammarsi, non spegnere il fuoco con acqua. Usare una coperta o un estintore.
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Se il manico del vostro wok si è allentato, serrare innanzitutto la vite sul manico con un cacciavite per uso domestico. Solo dopo questo intervento è possibile usare ancora il wok.

## Indicazioni speciali per i wok antiaderenti

- il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Per questo motivo non lasciare mai

- il wok sul fuoco senza controllarlo. Se in cucina si sviluppa del fumo, assicurare una buona ventilazione.
- Dopo l'uso pulire il wok il prima possibile. Per garantire una manutenzione ottimale, si consiglia di strofinare il wok con carta assorbente da cucina o di lavararlo a mano con un detersivo delicato.
- Dopo il lavaggio strofinare leggermente il rivestimento antiaderente con olio o grasso alimentare.
- Per la preparazione dei cibi nel wok si prega di utilizzare palette e utensili da cucina in legno o in plastica. Eventuali segni di incisioni o graffi possono compromettere le proprietà antiaderenti della superficie. Non sono coperti da garanzia.
- Evitare di battere con forza sul bordo cromato con utensili da cucina duri, appuntiti e metallici. Ciò potrebbe danneggiarlo.

## Istruzioni per la lavastoviglie

- Dato che i detersivi compatti moderni per la lavastoviglie possono aggredire e danneggiare il rivestimento antiaderente, Silit raccomanda di lavare a mano i wok con rivestimento antiaderente. Possono essere lavati in lavastoviglie soltanto i wok senza rivestimento antiaderente. Prestare attenzione a quanto segue:
- Adoperare esclusivamente detersivi di qualità. Riempire sempre tempestivamente anche i contenitori del sale e del brillantante. ed accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito il contenitore del sale, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
  - All'interno della lavastoviglie, la ruggine proveniente da altri oggetti può depositarsi sul wok. Se non

prontamente eliminate, le macchie potrebbero provocare corrosioni.

- Alla fine del ciclo di lavaggio, aprire lo sportello della lavastoviglie il prima possibile per consentire un'adeguata ventilazione.
- Estrarre tempestivamente il wok dalla lavastoviglie ed asciugarlo subito al fine di evitare la formazione di macchie.
- Conservare il wok ben asciutto.

## Arrostire nel wok

Quando si cuociono i cibi utilizzando i grassi, aggiungerli sempre nel wok freddo, prima di riscaldarlo! Dopo il riscaldamento alzare la temperatura al massimo fino ad un livello medio. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a soffriggere leggermente. e solo in seguito introdurre il cibo da cuocere nel wok. Lasciare cuocere da entrambe le parti con il coperchio

IT

# Wok

per un paio di minuti. Il tempo di cottura dipende dalla dimensione e dalla consistenza della carne. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio

chiuso, la carne rosola nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi.

## Resistenza al calore di oli e grassi

	Temperatura	Rosolatura a fuoco dolce	vivace	Utilizzo/ idoneità
Olio extravergine/ spremuto a freddo	-	-	-	Per insaporire insalate, minestre e salse. Non consigliato per cuocere
Burro/margarina	150-170°C	-	x	Pietanze a base di uova/ farina, pesce, alimenti impanati
Burro fuso	190-210°C	x	x	Particolarmente idoneo per cuocere la carne e per friggere
Oli vegetali	190-220°C	x	x	Per tutti i cibi, in particolare fritti / pietanze a base di carne
Grassi vegetali	190-220°C	x	x	Idonei per fritti e pietanze a base di carne

## Istruzioni per la preparazione

Preparare tutti gli ingredienti tagliati finemente. Scaldare un po' d'olio per rosolare. Aggiungere all'olio caldo prima gli ingredienti con i tempi di cottura più lunghi. Mescolare spesso in modo da ottenere una rosolatura uniforme. Spostare gli ingredienti cotti sui bordi per tenerli in caldo. In questo modo si possono aggiungere altri ingredienti al centro del wok da far rosolare. Una volta cotti tutti gli ingredienti, rimescolare il tutto e speziare a piacere.

## Nota per tutti i tipi di fornelli

I wok Silit sono disponibili per tutti i tipi di piano di cottura e in tutte le dimensioni adatte all'uso domestico.

## Indicazioni per il piano di cottura elettrico

Con il piano di cottura elettrico utilizzare la piastra della dimensione approssimativamente corrispondente al diametro del fondo del wok. Questo permette di risparmiare tempo ed energia.

## Indicazioni per il piano di cottura a induzione

Potrete sapere se il vostro wok è adatto per piani di cottura ad induzione dal simbolo della tipologia di piano di cottura sulla confezione o sul fondo del wok. Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare il wok vuoto poiché il surriscaldamento può danneggiarlo. Cucinando a fuoco alto, potrebbe

IT

# Wok

MADE IN GERMANY

generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore dovuto a ragioni tecniche e non è un difetto del piano di cottura o del wok. Il diametro del fondo del wok deve corrispondere alle dimensioni del piano di cottura, altrimenti il relativo campo magnetico può non essere correttamente indirizzato sul fondo del wok, specie se questo possiede un diametro ridotto.

## Indicazioni per i piani di cottura in vetroceramica

Per non graffiare inutilmente il piano di cottura in vetroceramica, non tirare o far scorrere la batteria da cucina sulle piastre.

## Indicazioni per i piani di cottura a gas

Regolare la fiamma in modo che corrisponda al diametro del fondo del wok. Accertarsi che la fiamma non salga attorno al wok.

## Indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno

La resistenza massima alla temperatura dipende dai componenti con resistenza alle temperature più bassa (manici, coperchio o pentola).

Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

	Resistenza alle temperature
<b>Manici (coperchio e corpo)</b>	
in plastica/silicone	70°C (per mantenere in caldo)
in acciaio inox	250°C
<b>Coperchio</b>	
in vetro	180°C
in vetro con bordo in acciaio inossidabile	180°C
in acciaio inox	250°C
con parti in plastica	70°C
<b>Rivestimento</b>	
con CeraProtect	400°C
con Silitan	260°C

IT

## 中华炒锅

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款优质耐用的 Silit 产品，具有极高的实用性。高品质的材料、一流的加工工艺、严格的质量检验以及成熟的设计和齐备缜密的功能为此提供保证。

请在首次使用前通读以下操作和保养指南。

### 不锈钢 18/10 中华炒锅

- 耐热性极佳，可以承受例如猛火急煎的高温，也可承受注入液体时的急剧降温。
- Silitherm 全能炉底实现极佳的储热性能。
- 适用于洗碗机和烤箱（塑料手柄除外）

### 铸铁中华炒锅

- 均匀的热量分布并且长时间保温。
- 适用于烤箱，耐刮擦、经久耐用。

**Silitan** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

**CeraProtect** 5-Year Guarantee\*  
ANTIHAFT · NON-STICK

### 带有 Silitan / CeraProtect 防粘涂层的中华炒锅

- 使用寿命长且耐受能力强。
- 杰出的不粘效果。表面结实、使用寿命长。
- 不会粘住食物。
- 少油健康烹饪的理想之选。
- 5 年保修。

### 使用前注意事项

- 第一次使用前请去除可能存在的标签，用热水清洗并充分抹干。
- 最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮或少脂肪煎制食物时应选用小火。

- 只有不带塑料件的中华炒锅和锅盖也适合用于烤箱。请使用垫布，因为手柄在烤箱内可能会很热。

### 安全使用及保养指南

- 切勿长时间空烧中华炒锅，并注意不可完全烧干食物汤汁。如不遵守，可能导致锅具或热源损坏。
- 小心灼热油脂。
- 不要让热锅无人看管。
- 当油脂着火时不要用水灭火。请您使用厚被毯或灭火器。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含砂型去污剂。
- 如果锅柄松动，则先用家庭常用的螺丝刀重新拧紧锅柄上的螺丝。在此之前不得再使用锅具。

ZH

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## 中华炒锅

### 注意事项，特别针对带有防粘涂层的中华炒锅

- 过热可能会对防粘涂层造成损害。因此，切勿在无人看管的情况下将中华炒锅置于炉灶上烹煮；厨房中出现烟雾时，请彻底通风。
- 使用之后请尽快清洗中华炒锅。为了爱护您的中华炒锅，我们建议使用厨房纸中擦抹，或者使用柔性清洗剂手工清洗。
- 清洗之后，请给不粘涂层轻轻涂上一层食用油或者食用脂肪。
- 在中华炒锅中仅可使用木制或者塑料制成的铲子和厨具。如果出现割痕或者刮痕，可能会对表面的不粘效果造成影响。这种情况不属于保修范围。
- 请您避免用坚硬、尖锐和金属制成的厨具用力敲击锅边。这可能会对不粘锅造成损害。

### 洗碗机使用指南

因为洗碗机中使用的新型浓缩洗涤剂可能会渗入防粘涂层造成损害，因此 Silit 建议您手工清洗不粘锅。只有不带防粘涂层的中华炒锅才可放入洗碗机中清洗。

还请务必遵守以下事项：

- 只能使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂白剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能有腐蚀作用。因此，建议在加满盐储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能会因其他物品而将外部锈蚀转移到炒锅上。如不立即清除此类外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出中华炒锅，不要使其长时间潮湿，否则可能产生斑迹。
- 将中华炒锅充分抹干存放。

### 使用中华炒锅煎制

当用油脂煎制时，始终用冷锅下油，然后再加热！热锅后请将温度最高设定在中挡上。当油脂开始略微起泡时，即将火调小。然后才将要煎制的食材放入

中华炒锅中。盖上锅盖，两面各煎制几分钟。烹饪的时间长短取决于肉的大小和特性。这种盖锅烹饪方式让肉类在自身的肉汁中煎煮，从而只需使用极少的油脂。

### 煎炸油脂的耐热性

	温度	猛火 猛火急煎	柔和	用途/ 适用
初榨/冷榨油	-	-	-	色拉、浓汤和酱汁的精确。不推荐用于煎制
黄油/植物黄油	150-170° C	-	x	蛋制菜肴/面制菜肴、鱼、裹面包屑食品
乳脂	190-210° C	x	x	特别适用于煎肉和油炸
植物油	190-220° C	x	x	适用于所有菜肴，特别是肉类菜/油炸类
植物硬脂肪	190-220° C	x	x	适用于肉类菜和油炸类

## 中华炒锅

### 烹饪指南

将所需烹饪原料切好。将油烧热准备煎炒。首先将煮熟所需时间最长的食材放入热油中煎炒。请经常搅动，直至食材全部均匀煎熟为止。请将炒熟了的食材推至边缘保温。这样您可在中华炒锅中继续煎炒其他食材了。所有食材均炒熟后，将其混合到一起稍炒，然后根据个人喜好加调料。

### 所有炉灶类型说明

Silit 提供适用于所有炉灶类型、大小符合家用需求的各种中华炒锅和长柄中华炒锅。

### 电炉上的使用指南

在使用电灶烹饪时，请将炒锅放在和锅底直径相适应的电灶板上。这样您可节省时间和能源。

### 电磁炉上的使用指南

如果想知道您的中华炒锅是否适用于电磁炉，请查看外包装上或者锅底的炉

灶类型图标。请注意：电磁炉是一种加热极快的热源设备。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏中华炒锅。调至高挡位时可能出现蜂鸣声。这种噪音的产生是技术设计的原因，并不代表您的灶具或炒锅出现故障。中华炒锅的底部直径与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区（磁场）无法识别到锅底的可能性。

### 玻璃陶瓷炉上的使用指南

为了避免在玻璃陶瓷炉的表面出现不必要的刮擦，请您不要在炉面上推拉锅具。

### 燃气灶上的使用指南

请您调整合适的气焰以匹配锅底的直径。请注意不要让火焰从锅具侧面猛烈升起。

### 用于烤箱时的温度要求

最大耐热性取决于耐热性最低的零部件（锅柄、锅盖或锅体）。使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能。

	耐热性
<b>锅柄(锅盖和锅体)</b>	
塑料/硅胶	70°C (用于保温)
不锈钢	250°C
<b>锅盖</b>	
玻璃	180°C
玻璃带不锈钢镶边	180°C
不锈钢	250°C
带塑料件	70°C
<b>涂层</b>	
为 CeraProtect	400°C
为 Silitan	260°C

ZH





WMF Group GmbH  
73309 Geislingen/Steige | Germany  
**silit.com**

 Besuchen Sie uns auf [www.facebook.de/silit](https://www.facebook.de/silit)

0000399515 | 07/2020

***Silit***

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Group GmbH  
73309 Geislingen/Steige | Germany  
[silit.com](https://www.silit.com)