

Reinigung

EN - Cleaning // FR - Nettoyage
ES - Limpieza // IT - Pulizia



1.

DE - Lass die Pfanne nach jeder Nutzung abkühlen.

EN - After each use, let the pan cool down.

FR - Après chaque utilisation, attendez que la poêle refroidisse.

ES - Después de cada uso, espera a que se enfríe.

IT - Dopo ogni utilizzo, attendere che si raffreddi.



2.

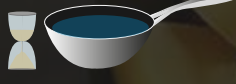
DE - Reinige die Pfanne innen und außen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm.

EN - Clean the inside and outside of the pan with hot water, liquid soap and a sponge.

FR - Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge.

ES - Limpia el interior y el exterior de la sartén con agua caliente, jabón líquido y una esponja.

IT - Pulire l'interno e l'esterno della padella con acqua calda, sapone liquido e una spugna.



3.

DE - Füge bei hartnäckigen Rückständen Wasser hinzu und lasse es einweichen. Das Wasser wird die Rückstände lösen.

EN - For persistent food residues, add water and leave to rest. The water will dissolve the residues.

FR - Si des résidus de nourriture persistent, ajoutez de l'eau et laissez reposer. L'eau les détachera.

ES - Si hay restos de comida persistentes, añade agua y déjala a remojo. El agua hará que se despeguen los restos.

IT - Se ci sono residui, aggiungere acqua e lasciare in ammollo. L'acqua farà uscire gli resti.



4.

DE - Trockne die Pfanne mit dem Mikrofasertuch damit sich keine Kalkflecken bilden.

EN - Dry it well with the microfiber cloth so that no lime marks are formed.

FR - Séchez-la bien avec un chiffon en microfibre afin d'éviter la formation de traces de calcaire.

ES - Sécala bien con la bayeta de microfibra para que no se formen marcas de cal.

IT - Asciugatelo bene con il panno in microfibra in modo che non si formino segni di calce.

DE - Spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand für eine längere Lebensdauer der Beschichtung.

EN - Dishwasher safe. However, we recommend cleaning by hand for a longer life of the coating.

FR - Lavable au lave-vaisselle, mais nous recommandons un nettoyage à la main pour une plus longue durée de vie du revêtement.

ES - Lavable en el lavavajillas pero recomendamos limpiarla a mano para una mayor vida útil del revestimiento.

IT - Lavabile in lavastoviglie ma consiglia di pulirla a mano per una maggiore durata del rivestimento.



DE - Verwende zur Reinigung des Inneren der Pfanne keine Scheuerschwämme aus Metall.

EN - Do not use metal scourers to clean the inside of the pan.

FR - N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer l'intérieur de la poêle.

ES - No utilices estropajos metálicos para limpiar el interior de la sartén.

IT - Non usare spugne in acciaio per pulire l'interno della padella.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.de

✉ info@silberthal.de

☎ +49 (0) 711-217227-43

🌐 www.silberthal.de

© SILBERTHAL

Wokpfanne Beschichtet 28cm

EN - Wok pan coated 28cm // FR - Wok antiadhérent 28cm
ES - Wok antiaderente 28cm // IT - Wok antiaderente 28cm

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



DE - Elegante Wokpfanne aus mattem Edelstahl mit Anti-Haftbeschichtung, 28cm.

EN - Elegant wok pan made of matt stainless steel with non-stick coating, 28cm.

FR - Élégante poêle en acier inoxydable mat avec revêtement antiadhésif.

ES - Elegante wok de 28cm de acero inoxidable con revestimiento antiaderente.

IT - Elegante wok in acciaio inox da 28 cm con rivestimento antiaderente.

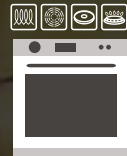
DE - Für alle Herdarten und Backöfen (bis 250°C) geeignet: Elektro, Gas, Glaskeramikerherde und Induktion.

EN - Compatible with all types of hobs and ovens (up to 250°C): electric, gas, glass ceramic and induction cookers.

FR - Compatible avec les plaques électriques, à gaz, en vitrocéramique, à induction et four (jusqu'à 250°C).

ES - Compatible con placas eléctricas, de gas, vitrocerámicas, de inducción y hornos (hasta 250°C).

IT - Compatibile con piani elettrici, a gas, vetroceramica, a induzione e da forno (fino a 250°C).



DE - Fettarmes Braten ohne Ankleben dank langlebiger Anti-Haftbeschichtung.

EN - Low-fat frying without sticking thanks to durable non-stick coating.

FR - Frire ne nécessite que très peu d'huile grâce au revêtement antiadhésif durable.

ES - Fríe con muy poco aceite gracias a la duradera capa antiaderente.

IT - Frigge con pochissimo olio grazie al resistente rivestimento antiaderente.

DE - Schnelle Zubereitung von Speisen, die Nährstoffe und Vitamine erhält.

EN - Fast preparation of food that preserves nutrients and vitamins.

FR - Préparation rapide de vos plats tout en préservant les nutriments et les vitamines.

ES - Prepara rápidamente la comida manteniendo los nutrientes y vitaminas.

IT - Preparare rapidamente il cibo mantenendo i nutrienti e le vitamine.



DE - Einfaches Handling durch ergonomischen Griff, der kühl bleibt.

EN - Easy to handle thanks to ergonomic handle that stays cool.

FR - Prise en main facilitée grâce à la poignée ergonomique qui reste froide.

ES - Manejable gracias al mango ergonómico que se mantiene frío.

IT - Maneggevole grazie all'impugnatura ergonomica che rimane fredda.



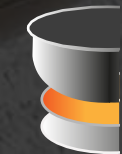
DE - Kleckerfreies Ausgießen dank umlaufendem Schüttrand.

EN - Spillage-free pouring thanks to the all-round pouring rim.

FR - Versez sans goutte grâce au bord arrondi de la poêle.

ES - Vierte sin gotear por el borde redondeado de la sartén.

IT - Versare senza sgocciolare dal bordo arrotondato della padella.



DE - Gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung über einen 3-lagigen Sandwichboden.

EN - Uniform and rapid heat distribution due to the three layers impact bonded bottom.

FR - Distribution rapide et uniforme de la chaleur grâce aux trois couches d'impact de la base.

ES - Distribución rápida y uniforme del calor debido a las tres capas de la base adheridas por impacto.

IT - Distribuzione del calore veloce e uniforme grazie ai tre strati di impatto della base.



DE - Wiederverwendbarer Transportbeutel aus recyceltem PET - zum kratzfreien Lagern, Einkaufen oder Verschenken.

EN - Reusable packaging bag made of recycled PET - for scratch-free storing, shopping or as a gift.

FR - Sac de transport réutilisable en PET recyclé - pour stocker votre poêle sans la rayer, faire ses courses ou comme emballage cadeau.

ES - Bolsa reutilizable hecha de PET reciclado: para guardar la sartén sin rayarla, ir de compras o como regalo.

IT - Borsa riutilizzabile in PET riciclato: per riporre la padella senza graffiarla, per lo shopping o come regalo.

© SILBERTHAL

Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso

Braten (mit Schwenken)

EN - Stir-frying (with swivelling) // FR - Sauté (avec mouvement du poignet)
ES - Moviendo la sartén (con giro de muñeca) // IT - Muovere la padella (con giro del polso)

DE - Bereite zuerst die Zutaten vor, da sie zum Kochen schnell hintereinander zugefügt werden. Der gesamte Bratvorgang beträgt normal zwischen 3-5 Minuten.

EN - Prepare the ingredients first. They will be added quickly one after the other. The whole process normally takes between 3 and 5 minutes.

FR - Préparez d'abord les ingrédients. Ils seront ajoutés rapidement l'un après l'autre. L'ensemble du processus prend normalement entre 3 et 5 minutes.

ES - Prepara primero los ingredientes. Se añadirán de forma rápida uno detrás de otro. Todo el proceso cuesta de normal entre 3 y 5 minutos.

IT - Preparare gli ingredienti prima. Saranno aggiunti rapidamente uno dopo l'altro. L'intero processo dura normalmente dai 3 ai 5 minuti.

1.



DE - Heize die Wokpfanne zunächst auf eine hohe Temperatur vor.

EN - Heat the wok pan to a high temperature.

FR - Chauffez le wok à haute température.

ES - Calienta el wok a una temperatura alta.

IT - Riscaldare il wok ad alta temperatura.

2.



DE - Gebe Öl in den Wok. Verwende wenn möglich hoch erhitzbares Öl wie z.B. Erdnuss- oder Sojaöl. Dieses beginnt erst später damit, sich zu zersetzen und damit ist das Erreichen des Rauchpunkts leichter.

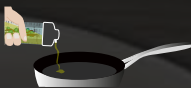
EN - Add oil to the wok. If possible, use high temperature oil such as peanut or soya oil. These start to decompose later and it is easier to reach the smoke point.

FR - Ajoutez de l'huile au wok. Si possible, utilisez de l'huile à haute température comme l'huile d'arachide ou de soja. Celles-ci commencent à se décomposer plus tard et il est plus facile d'atteindre le point de chauffe.

ES - Añade aceite al wok. Si es posible, utiliza aceite de alta temperatura como el de cacahuete o el de soja. Estos comienzan a descomponerse más tarde y es más fácil de alcanzar el punto de humo.

IT - Aggiungere olio al wok. Se possibile, utilizzare olio per alte temperature come l'olio di arachidi o di soia. Questi iniziano a decomporsi più tardi ed è più facile raggiungere il punto di fumo.

3.



DE - Füge anschließend die weiteren Zutaten je nach Garzeit hinzu: Zuerst eiweißhaltige Zutaten wie Fleisch, Fisch oder Tofu. Danach härtere Gemüsesorten wie Karotten oder Paprika und anschließend weicherer Gemüse wie Zucchini. Kurz vor Schluss noch Gewürze wie Knoblauch, Ingwer oder Chili hinzugeben. Mit einer Sauce wie z.B. Sojasauce das Gericht ablöschen.

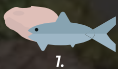
EN - Then add the other ingredients depending on the cooking time in this order: First, the ingredients containing protein such as meat, fish or tofu. Then add vegetables like carrots or peppers and then softer vegetables like courgette. Just before the end, add spices like garlic, ginger or chili and deglaze the dish with a sauce like soy sauce.

FR - Ajoutez ensuite les autres ingrédients en fonction du temps de cuisson dans cet ordre: Tout d'abord, les ingrédients contenant des protéines comme la viande, le poisson ou le tofu. Ajoutez ensuite les légumes comme les carottes ou les poivrons, puis les légumes plus tendres comme la courgette. Juste avant la fin, ajoutez des épices comme l'ail, le gingembre ou le chili et déglacez le plat avec une sauce comme la sauce soja.

ES - Después agrega los otros ingredientes dependiendo del tiempo de cocción siguiendo este orden: Primero, los ingredientes que contienen proteínas como la carne, el pescado o el tofu. Luego, agrega vegetales como zanahorias o pimientos y luego vegetales más suaves como el calabacín. Justo antes del final agrega especias como ajo, jengibre o chili y desglasea el plato con una salsa como la de soja.

IT - Poi aggiungere gli altri ingredienti a seconda del tempo di cottura in questo ordine: In primo luogo, ingredienti contenenti proteine come carne, pesce o tofu. Poi, aggiungere verdure come carote o peperoni e poi verdure più morbide come le zucchine. Poco prima della fine, aggiungete spezie come aglio, zenzero o peperoncino e scaldate il piatto con una salsa come la salsa di soia.

4.



1.



2.



3.



4.

DE // EN // FR // ES // IT

5.



DE - Hebe den Wok an und schwenke ihn regelmäßig in kreisförmigen Bewegungen, sodass alle Lebensmittel mit dem heißen Teil des Woks in Kontakt kommen und das freigesetzte Wasser verdampft.

EN - Lift the wok and move it quickly with wrist movements, so that all the food comes into contact with the hottest part of the wok and the water it releases evaporates.

FR - Soulevez le wok et déplacez-le rapidement avec des mouvements de poignet, de sorte que toute la nourriture entre en contact avec la partie la plus chaude du wok et que l'eau libérée s'évapore.

ES - Levanta el wok y muévelo rápidamente con movimientos de muñeca, para que todos los alimentos entren en contacto con la zona más caliente del wok y el agua que desprendan se evapore.

IT - Sollevare il wok e muoverlo rapidamente con movimenti del polso, in modo che tutto il cibo venga a contatto con la parte più calda del wok e l'acqua che rilascia evapori.

Schmoren (ohne Schwenken)

EN - Stew (without swivelling) // FR - Mijoté (sans mouvement du poignet)
ES - Sin mover la sartén (sin giro de muñeca) // IT - Senza muovere la padella (senza girare il polso)

DE - Folge den obigen Schritten bei mittlerer Temperatur.

EN - Follow the above steps at medium temperature.

FR - Suivez les étapes décrites ci-dessus à température moyenne et modifiez la dernière étape pour celle-ci:

ES - Sigue los pasos de arriba a temperatura media y cambia el último paso por éste:

IT - Seguire i passi sopra descritti a temperatura media e cambiare l'ultimo passo per questo:

5.



DE - Lass die Zutaten in dem beim Kochen austretenden Wasser schmoren.

EN - Leave the ingredients to braise in the water that comes out during cooking.

FR - Laissez les ingrédients mijoter dans l'eau qui provient de la cuisson.

ES - Deja que los ingredientes se terminen de hacer con el agua que se sueltan y que no se evapora.

IT - Lasciate che gli ingredienti finiscano di essere fatti con l'acqua che rilasciano e che non evapora.

Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité
ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

DE - Stelle die heiße Pfanne nicht direkt in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturschwankungen können die Beschichtung beschädigen. Lasse die Pfanne nicht leer auf einer heißen Kochplatte stehen, da sonst die Antihalt-Oberfläche beschädigt wird. Nicht zum Flambieren verwenden, da dies die Antihalt-Oberfläche beschädigen könnte. Die Flamme auf Gasherden nicht an den Wänden der Pfanne hochgehen lassen. Vermeide das Benutzen von Küchenutensilien aus Metall oder das Schneiden in der Pfanne. Wir empfehlen, nur Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Kunststoff zu verwenden. Benutze Handschuhe beim Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen oder beim Kochen auf Gasherden, um dich vor Verbrennungen zu schützen.

EN - Do not directly place the hot pan in cold water. Sudden changes in temperature can damage it. Do not leave the pan empty on a hot hotplate, otherwise the non-stick surface will be damaged. Do not use the pan for flaming, as this could damage the non-stick surface. On gas cookers, do not let the flame go up the walls of the frying pan. Avoid using metal cooking tools. We recommend using only silicone, wooden or plastic cooking utensils. Use gloves when taking it out of the oven so you don't get burned.

FR - Ne mettez pas directement la casserole chaude dans l'eau froide. Des changements soudains de température peuvent l'endommager. Ne laissez pas la casserole vide sur une plaque chauffante, sinon la surface antiadhésive sera endommagée. N'utilisez pas la poêle pour flamber, car cela pourrait détériorer la surface antiadhésive. Sur les cuisinières à gaz, ne laissez pas la flamme monter sur les parois de la casserole. Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal ou de couper dessus. Nous recommandons de n'utiliser que des ustensiles de cuisine en silicone, en bois ou en plastique. Portez des gants lorsque vous le sortez du four ou si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz afin de ne pas vous brûler.

ES - No coloques directamente la sartén caliente en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden deteriorarla. No dejes la sartén vacía sobre una placa de cocina caliente, la superficie antiadherente se puede deteriorar. No utilices la sartén para hacer flambeados porque podría deteriorar la superficie antiadherente. En cocinas de gas, no dejes que la llama suba por las paredes de la sartén. Evita utilizar utensilios de cocina metálicos o cortar en ella. Recomendamos utilizar sólo utensilios de cocina de silicona, madera o plástico. Utiliza guantes al sacarla del horno o si cocinas en cocinas de gas para que no te quemes.

IT - Non mettere direttamente la padella calda in acqua fredda. Variazioni improvvisate di temperatura possono danneggiarla. Non lasciare la padella vuota su una piastra di cottura calda, la superficie antiaderente potrebbe deteriorarsi. Non usare la padella per friggere per flambé perché potrebbe deteriorare la superficie antiaderente. Sulle cucine a gas, non lasciate che la fiamma salga sulle pareti della pentola. Evitare di usare utensili da cucina in metallo o di tagliarli. Si consiglia di utilizzare solo utensili da cucina in silicone, legno o plastica. Usate i guanti quando lo togliete dal forno o se cucinate su fornelli a gas in modo da non scottarvi.