

WMF Macao Wok pánev

Návod k použití

Pánev wok, tradiční orientální nádobí pro rychlé vaření chutných a lehkých jídel, si našla cestu i do naší kuchyně. Různá jídla si můžete připravit zdravě a chutně ve dvojnásobně rychlejším čase.

Macao wok s napařovací vložkou je rovněž všestranné. Chutné náplně z masa, zeleniny, ryb a mořských plodů můžete balit do rýže, tenkého těsta nebo zeleninových listů a jemně dusit nad vroucí vodou. Podávat je můžete s aromatickou rýží Basmati, smaženou rýží a doplnit je miskami se sójovou omáčkou a bylinkami, vhodnými pro namáčení.

Každý si u stolu poté může odebírat rovnou z napařovací vložky. Velmi společenská a chutná varianta orientálního vaření, která potěší přátele i rodinu. Pokrmy podávejte s hůlkami a orientálním stolním příslušenstvím.

Bez napařovací vložky můžete použít Macao wok pro míchaná smažená jídla.

Wok a napařovací vložka jsou vyrobeny z nerezové oceli Cromargan®, poklice z vysoce kvalitního teplovzdušného skla.

Univerzální dno TransTherm® je vhodné pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.

Napařování ve wok

Naplňte wok 2-3 cm vody, vložte napařovací vložku na místo a přiveďte vodu k varu.

Chcete-li zabránit přichycení potravin, před vložením vložky ji nejdříve jemně potřete olejem.

Vložte jídlo do vložky, snižte stupeň nastavení teploty, přikryjte a duste asi 20 minut.

Umístěte wok s vložkou na ohřívač a nechte jej několik minut.

Každý si může servírovat individuálně.

K jídlu se hodí zelený a jasmínový čaj, suché bílé víno nebo pivo.

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na www.wmf.cz/kontakt nebo na čísle 731 010 111.

Groupe SEB ČR

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

www.wmf.cz