

## **WMF Macao Wok**

### **Használati útmutató**

A wok egy ideje utat talált a konyháinkba, a hagyományos keleti edény az ízletes, könnyű fogások gyors elkészítéséhez. Kétszer gyorsabban készíthet vele számtalan féle ízletes és egészséges ételt. A Macao Wok pároló tartozékkal másképpen is sokoldalú.

Óvatosan pároljuk a hús, zöldség, hal és tenger gyümölcsei töltelékeket, amiket rizsbe, vékony tésztába, vagy zöldségek levelével borítottunk.

Aromás basmati rizsszel, vagy sült rizsszel tálaljuk tálakban, szója szósszal és gyógynövény mártással. Mindenki kiszolgálja magát az edényből.

Nagyon társasági és ízletes variációi a keleti konyhának, melyekkel a barátokat és a családot örvendeztethetjük.

Tálaljuk pálcikákkal és keleti asztali kiegészítőkkal.

A pároló betét nélkül a Macao Wok-ot használhatjuk keverve sütött ételekhez is. A wok és a pároló betét Cromargan®-ből készült, a fedő pedig minőségi hőálló üvegből. A TransTherm® univerzális alap használható minden típusú főzőlapon, beleértve az indukciót is.

### **Párolás a Wok-ban**

Töltsön 2-3 cm vizet a wokba, helyezze bele a pároló betétet és forralja.

Hogy megelőzze az étel letapadását, kenje be a betétet vékonyan olajjal.

Helyezze bele az ételt, vegye lejjebb a hőt, fedje le, majd párolja kb. 20 percig.

Tegye a wok-ot a pároló betéttel együtt ételmelegítőre és hagyja rajta pár percig.

Mindenki ki tudja szolgálni magát.

Zöld tea vagy jázmin tea illik az ételekhez, vagy száraz fehér bor, vagy sör.

Kérdés esetén kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a [www.wmf.hu/kapcsolat](http://www.wmf.hu/kapcsolat) oldalon, vagy a +36-1/272-7872 telefonszámon.

### **Groupe SEB HU**

Puskás Tivadar út. 14.

2040 Budaörs - Hungary

[www.wmf.hu](http://www.wmf.hu)