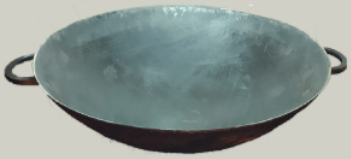
OFYR GRILL AND WOK PAN



Detta stadiga, tvådelade, grillgaller passar ypperligt för att tillaga större köttbitar. Ställningen* är upphöjd så att ved lätt kan stoppas in i elden under tillagningen.

*säljs som en produkt med gallret
**ställningen till grillgallret kan också användas som stativ till OFYR wokpanna.

WOK PAN

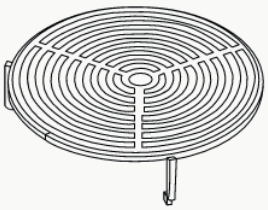
ECTA DESIGN

Material	Wok	Svart kolstål
Mått	Överkant	58 cm
	Inkl. handtag	70 cm
	Höjd	± 13 cm
	Botten	Ø 13 cm
Vikt		± 8 kg
Volym		18 Liter

Artikelnummer 3000041

OA-G-100

GRILL 100

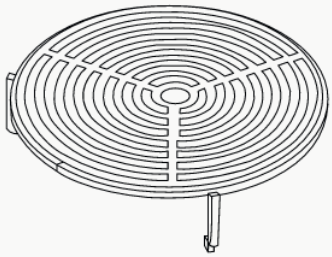


Material	Grill		Svart carbonstål
Mått			Ø 49 cm
	Grill	Höjd	± 1,2 cm
	Stativ	Höjd	± 11 cm
Vikt			9,8 kg
Passar			OFYR 100 modeller

Artikelnummer 3000012

OA-G-XL

GRILL XL



Material	Grill		Svart carbonstål
Dimensions			Ø 67 cm
	Grill	Höjd	± 1,2 cm
	Stativ	Höjd	± 25 cm
Vikt			12 kg
Passar			OFYR XL models

Artikelnummer 3000035

SKÖTSELRÅD WOK PAN

Inför första användning

Häll 2-3 msk matolja i woken (använd vegetabilisk olja, förslagsvis rapsolja). Ta en pappershandduk eller vår spistrasa och arbeta in oljan på pannans insida. Det bildas då en tunn hinna av oljan på insidan av pannan.

Värm därefter långsamt upp woken på inte allt för hög värme. Fortsätt att arbeta in oljan i pannan enligt ovan. Luta woken så att även sidorna värms upp och arbeta in oljan även där. Var försiktig så att inte du inte bränner dig.

Det kommer att ryka om woken under den tid det tar att arbeta in oljan (15-30 sekunder). Både wok och spistrasa/ pappershandduk kommer att mörkna när du gnider in oljan. Torka bort all överflödig olja medan pannan fortfarande är varm. Låt pannan svalna och utför samma process 3-4 gånger. Därefter är pannan färdig att använda.

Efter varje gång woken används:

Skölj ur pannan med varmt vatten medan den fortfarande är varm. Om det efter sköljningen är matrester kvar i pannan, rengör då med svamp eller diskborste men rengör varsamt och skrubba inte med något som repar pannan.

Använd vid behov lite diskmedel, men bara om nödvändigt eftersom diskmedlet försämrar den ytbehandling som du åstadkommit med hjälp av den varma oljan som gnidits in i pannan. Skölj därefter noggrant och torka av pannan.

Värm gärna upp woken något och låt den sluttorka. Låt pannan därefter kallna och gnid slutligen in den med ett tunt lager av matolja igen innan du sätter undan den. På så sätt bevarar du ytbehandlingen.

Om pannan skulle rosta, skrubba då bort denna och gör om ytbehandlingen. Diska inte pannan i diskmaskin. Diskmedlet gör att ytbehandlingen förstörs och pannan kommer då att rosta.

Efter att du använt din wok i ca 6 månader kommer den att ha en perfekt yta. Om du inte ytbehandlar din wok regelbundet kommer den att rosta, men återigen skrubba då bort rosten och ytbehandla igen och pannan kan tas i bruk igen.