



Door de instructies voor het gebruik en onderhoud te volgen, heeft uw Hot Stone een langere levensduur. De garantie vervalt als deze instructies niet worden gevolgd.

### **Gebruik**

Aangezien de Hot Wok gasbranders vermogen van maximaal 4,5 kWh, 7,0 kWh en 12,0 kWh kunnen genereren, is het belangrijk om olie te gebruiken die niet verbrandt. We raden daarom aan om arachideolie of zonnebloemolie te gebruiken.

1. Voor gebruik moet de Hot Stone grondig worden gereinigd met heet water en een zachte spons. Droog de Hot Stone daarna grondig.
2. De Hot Stone is gemaakt van graniet, een zeer duurzaam materiaal en kan daarom worden gebruikt voor het braden van vlees, vis, gevogelte en groenten, voor het bakken van pizza en voor kaasfondue.

Graniet is een ideaal materiaal voor gelijkmatige warmteverdeling. Het wordt daarom aanbevolen om de gasbrander op ongeveer half vuur te zetten. Zet na het opwarmen van de Hot Stone de brandere op laag vuur. Het verwarmen van de Hot Stone duurt ongeveer 5 minuten. Om te controleren of de Hot Stone klaar is om te bakken, wordt aanbevolen om een paar waterdruppel op de Hot Stone te laten vallen. Wanneer de Hot Stone klaar is, zal het water sissend verdampen.

De Hot Stone kan erg heet worden en het is daarom aan te bevelen om bij het vasthouden van de handgrepen grillhandschoenen of ovenwanten te gebruiken. Let op dat de Hot Stone langzaam verwarmt en daarom ook langzaam afkoelt.

De Hot Stone kan het voedsel na bereiding gemakkelijk warm houden, dus laat de Hot Stone op de gasbrander staan of serveer het voedsel direct van de Hot Stone op een onderzetter. Houd er rekening mee dat de Hot Stone nog steeds erg heet is tijdens het serveren. De Hot Stone kan ook worden gebruikt om voedsel warm te houden in een pan die op de steen wordt gezet.

Het wordt afgeraden om messen op de Hot Stone te gebruiken, omdat het materiaal kan beschadigen. Na verloop van tijd zal de Hot Stone verkleuren en kunnen er kleine scheurtjes in de steen verschijnen. Dit heeft geen invloed op de functie Hot Stones of de levensduur. Het gebruik van de Hot Stone op andere warmtebron dan de Hot Wok brander is op eigen risico.

### **Schoonmaak en onderhoud**

Zorg ervoor dat de Hot Stone is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt. De Hot Stone mag niet worden blootgesteld aan snelle temperatuurveranderingen, omdat dit kan leiden tot het breken van de steen. Gebruik nooit koud water om de Hot Stone af te koelen!

Reinig de Hot Stone met warm water zonder zeep, omdat de Hot Stone de zeep zal absorberen. Verwijder hardnekkige etensresten met een zachte spons of een nylon borstel. Gebruik nooit een staalborstel of een harde spons. Droog de Hot Stone grondig na het reinigen. Als de Hot Stone correct wordt behandeld, gaat deze vele jaren mee.

**We hopen dat u lang plezier zult hebben van uw Hot Wok pan. Op onze website vindt u het volledige Hot Wok-assortiment, recepten en kooktips.**

**Als u vragen heeft over de Hot Wok pan of andere Hot Wok producten, beantwoorden we deze graag. Stuur vragen via e-mail naar: [info@hot-wok.nl](mailto:info@hot-wok.nl)**