

**W385R**



**106001**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Duitsland

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Klantendienst service:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versie: 2.0

Datum van opmaak: **2026-04-22**

**Originele gebruiksaanwijzing**

## Technische gegevens

|                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| <b>Benaming:</b>                       | <b>Wokpan W385R</b> |
| Artikelnummer:                         | <b>106001</b>       |
| Materiaal:                             | CNS 18/10           |
| Inhoud in l:                           | 6                   |
| Hoogte van de pan zonder deksel in mm: | 100                 |
| Diameter van de pan in mm:             | 385                 |
| Afmetingen (b x d x h) in mm:          | 395 x 660 x 105     |
| Gewicht in kg:                         | 1,6                 |

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

### LET OP!

**Passend bij Bartscher-inductiewok, gas-woktafelapparaten en wok-opzetstukken.**

## Versie / eigenschappen

- Handvateigenschappen: hittebestendig
- Met tegenbeugel: nee
- Bodem: rond
- Odpowiednie do indukcji: tak
- Optimale warmteoverdracht dankzij drielaagse sandwichbodem

NL

## Gebruik volgens bestemming

De wokpan is ontworpen voor het bakken, smoren en frituren van voedsel op geschikte inductiewokken, wokfornuizen op gas en wokverlengstukken.

## Gebruiksaanwijzing

- Pak de wokpan uit, verwijder het verpakkingsmateriaal en voer het af volgens de milieuvoorschriften.
- Voordat u de wokpan voor het eerst gebruikt, moet u hem grondig afwassen met heet water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte doek of spons. Hierdoor worden residuen van productie en verpakking verwijderd.
- Spoel de wokpan meerdere keren af met schoon water en droog hem tot slot goed af.

- Zorg er altijd voor dat de wok schoon en droog is voor gebruik, anders kan de buitenkant verkleuren door de hoge temperaturen.
- Laat nooit een lege wok achter op een hete brander of verwarmingsoppervlak.
- Probeer bij het koken altijd de laagst mogelijke temperaturen te gebruiken, zodat de wok zo min mogelijk verkleurt.
- Vermijd schokken en plotselinge sterke temperatuurschommelingen. Laat de wok niet plotseling afkoelen.
- Gebruik tijdens het koken geen metalen keukengerei of scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen. We raden aan pannenlappen of lepels van hittebestendig plastic of hout te gebruiken.

## Reinigen

### **OPGELET!**

**Ongeschikte schoonmaakproducten en -gereedschap kunnen het oppervlak van de wokpan beschadigen.**

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals schuurpoeder, schoonmaakmiddelen met oplosmiddelen, bleekmiddel, chloor of bijtende middelen.

Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) en geen schuursponsjes met een ruw oppervlak.

1. Maak de wok na elk gebruik schoon met een plastic afwasborstel, zachte doek of spons. Gebruik indien nodig een mild afwasmiddel.
2. Voor zwaardere vervuiling laat u de wokpan een tijdje weken en maak u hem daarna schoon zoals hierboven beschreven.
3. Spoel de wok grondig af met schoon water.
4. Droog de wok met een zachte pluïsvrije doek.
5. Om verkleuringen uit de wok te verwijderen kunt u azijn of vloeibaar citroenzuur gebruiken. Week na het schoonmaken een zachte doek in azijn of citroenzuur en veeg hiermee de binnen- en buitenkant van de wok schoon. De wok zal weer net zo glimmen als voor gebruik.