



PANIER VAPEUR ◯ WOK
STEAMER ◯ WOK
DAMPFKÖRBCHEN ◯ WOK

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS

FRANÇAIS	2
ENGLISH.....	4
DEUTSCH	6
ESPAÑOL.....	8
ITALIANO	10
NEDERLANDS.....	12

FRANÇAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Nettoyer le produit à l'eau savonneuse avant la 1ère utilisation

Le panier vapeur O'wok est compatible avec O'Wok Gourmet et tout autre appareil de cuisson d'un diamètre de 32cm.

Veillez à bien positionner le panier sur l'appareil de cuisson, et son couvercle en verre pour que l'air ne passe pas entre les éléments et ainsi permettre à la vapeur de circuler.



QUALITE DES MATERIAUX

Mastrad a conçu le panier vapeur O'wok avec des matériaux de haute qualité, conformes aux normes alimentaires en vigueur. Ils garantissent la neutralité alimentaire et la préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments.

Les propriétés de résistance de l'acier inoxydable permettent une répartition uniforme de la chaleur.

le panier vapeur O'wok a été conçu pour un usage quotidien intensif.

ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, à l'aide de papier de cuisine imbibé d'huile végétale, enduisez toute la surface de cuisson. Rincez ensuite à l'eau chaude et essuyez soigneusement. Cette

même opération répétée de temps en temps aidera à protéger la surface et lui garantira une plus longue durée de vie.

- Pour protéger et éviter d'endommager votre panier vapeur O'wok, cuisinez toujours à FEU MOYEN ou à feu doux. Ne JAMAIS EXCEDER 2/3 DE LA PUISSANCE et ne JAMAIS UTILISER LA FONCTION « BOOSTER » d'une plaque à induction.
 - ATTENTION, un passage prolongé à forte température jaunira inexorablement le panier vapeur O'wok.
 - Laissez refroidir le panier vapeur O'wok plusieurs minutes avant de le nettoyer. Pour un entretien facile, le panier vapeur O'wok passe au lave-vaisselle. Laissez le tremper dans l'eau tiède au cas où des aliments attacheraient. Pour mieux conserver l'aspect et les performances de votre panier vapeur O'wok, nous vous recommandons de laver votre ustensile à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour un meilleur résultat des surfaces non revêtu UNIQUEMENT, utilisez la crème d'entretien Mastrad pour l'acier inoxydable (F62600).
 - Le couvercle passe au lave-vaisselle.
 - ATTENTION : Ne jamais utiliser d'eau de javel, cela peut rendre le produit inutilisable.
- Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation et de la conserver.***

ENGLISH

Wash with soapy water before use.

The Steamer O'WOK is compatible with cooking utensils of 12.5 inch / 32 cm diameter.

Ensure the correct position of the steamer and its lid on the cooking utensils to allow an optimized steam circulation.



QUALITY OF THE MATERIALS

Mastrad designed the Steamer O'WOK with high-quality materials which comply with today's food standards. They do not interact with food and preserve ingredients' nutritional and taste-related qualities.

The resistance properties of stainless steel result in even distribution of heat.

The Steamer O'WOK has been designed for heavy daily use.

CARE INSTRUCTIONS

- Before using, use a paper towel soaked in vegetable oil to apply a coat of oil to the entire surface of the steamer. Rinse the steamer with hot water and dry. Repeating this seasoning sequence from time to time will help protect your steamer and make it last longer.
- To protect your steamer and prevent it from becoming damaged, always cook over MEDIUM HEAT or low heat. NEVER EXCEED 2/3 OF THE POWER CAPACITY and NEVER USE THE "BOOSTER" FEATURE on an induction cooktop.
- WARNING: prolonged exposure of the steamer and its accessories to high temperatures will cause discoloration.

- Let your steamer cool for several minutes before cleaning it. For easy cleaning, your steamer is dishwasher-safe. Should any food stick to its surface, soak your wok in warm water. To better preserve the appearance and performance of your steamer, we recommend hand-washing your steamer in hot soapy water. For best results, **ONLY** use Mastrad's stainless-steel cleaner & polish (F62600) to deep-clean uncoated surfaces.
- The glass lid is dishwasher safe.
- **WARNING:** Do not use bleach; this could render the product unusable.
Please read the user's manual carefully and retain it for future reference.

DEUTSCH

BENUTZERHANDBUCH

ANWENDUNGSTIPPS

Das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser reinigen.

Das Dampfkörbchen O'Wok ist mit O'Wok Gourmet und allen anderen Kochgeräten mit einem Durchmesser von 32 cm kompatibel.

Positionieren Sie das Körbchen korrekt auf dem Kochgerät und legen Sie anschließend den Glasdeckel so darauf, dass kein Dampf austreten kann.

MATERIALQUALITÄT

Mastrad hat das Dampfkörbchen von O' Wok aus qualitativ hochstehenden Materialien entwickelt, die den geltenden Lebensmittelvorschriften entsprechen. Sie garantieren die Lebensmittelneutralität und die Erhaltung des Geschmacks sowie der Nährwerte von Lebensmitteln.

Die Festigkeitseigenschaften von Edelstahl ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Das Dampfkörbchen von O'Wok wurde für einen intensiven, täglichen Einsatz designt.



PFLEGE

- Schmierem Sie mit Küchenpapier und Pflanzenöl die Kochfläche vor der ersten Nutzung ein. Spülen Sie die Pfanne anschließend mit heißem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig.

Dieser Vorgang sollte regelmäßig wiederholt werden, um die Oberfläche zu schützen und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

- Damit Ihr Dampfkörbchen O'Wok nicht beschädigt wird, sollten Sie immer bei MITTLERER HITZE oder niedriger Hitze kochen. ÜBERSCHREITEN SIE 2/3 DER HEIZKRAFT NICHT und verwenden Sie NIE DIE BOOST-FUNKTION von Induktionsherden.
- ACHTUNG, eine längere Nutzung bei hoher Hitze verfärbt das Dampfkörbchen O'WOK dauerhaft.
- Lassen Sie das Dampfkörbchen O'Wok einige Minuten auskühlen, bevor Sie es reinigen. Für eine einfache Reinigung können Sie das Dampfkörbchen O'Wok im Geschirrspüler reinigen. Wenn Lebensmittel daran kleben, weichen Sie den es in lauwarmem Wasser ein. Um die Ästhetik und Leistungsfähigkeit Ihres Dampfkörbchens O'Wok länger zu bewahren, empfehlen wir Ihnen, ihn mit Seifenwasser von Hand zu spülen. NUR FÜR NICHT BESCHICHTETE OBERFLÄCHEN: Nutzen Sie die Mastrad-Reinigungscreme für Edelstahl (F62600).
- Der Deckel kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- ACHTUNG: Keine Chlorbleiche verwenden, da diese das Produkt unbrauchbar macht.
Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen und aufzubewahren.

ESPAÑOL

MODO DE EMPLEO

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Limpia el producto con agua jabonosa antes de su primer uso

La cesta vaporera O'Wok es compatible con O'Wok Gourmet y cualquier otro aparato de cocina de un diámetro de 32 cm.

Asegúrate de colocar bien la cesta en el aparato y su tapa de vidrio para evitar que el aire no pase entre los elementos y permita que el vapor pueda circular.



CALIDAD DE LOS MATERIALES

Mastrad ha diseñado la cesta vaporera O' wok con materiales de alta calidad que cumplen con las normas alimentarias actuales. Garantizan la neutralidad alimentaria y la conservación del sabor y de las propiedades nutricionales de los alimentos.

Las propiedades de resistencia del acero inoxidable en combinación con el aluminio permiten una distribución uniforme del calor.

La cesta vaporera O' wok se ha diseñado para un uso diario intensivo.

MANTENIMIENTO

- Antes del primer uso, utiliza un papel de cocina empapado en aceite vegetal para cubrir toda la superficie de cocinado. A continuación, enjuégalo con agua caliente y límpialo a fondo.

Este mismo proceso, repetido de vez en cuando, ayudará a proteger la superficie y garantizará una mayor duración.

- Para proteger y evitar dañar la cesta vaporera O'wok, cocina siempre a FUEGO MEDIO o a fuego lento. NUNCA SOBREPASES 2/3 DE LA POTENCIA Y NO UTILICES NUNCA LA FUNCIÓN POTENCIADORA de una placa de inducción.
- ATENCIÓN, si durante un tiempo prolongado se sobrepasa la temperatura indicada, la cesta vaporera O'wok se amarillará.
- Deja que la cesta vaporera O'wok se enfríe durante varios minutos antes de limpiarla. Para un mantenimiento sencillo, usa el lavavajillas para limpiar la cesta vaporera. Déjala en remojo con agua tibia en caso de que haya alimentos incrustados. Para conservar mejor el aspecto y rendimiento de la cesta vaporera, te recomendamos que la laves a mano con agua caliente jabonosa. Para obtener mejores resultados con superficies no recubiertas, utilice SOLAMENTE el producto de mantenimiento Mastrad para acero inoxidable (F62600).
- La tapa de vidrio se mete en el lavavajillas.
- ATENCIÓN: Nunca utilices lejía, ya que puedes estropear el producto y que no pueda volver a usarse.

Te recomendamos que leas atentamente el manual de instrucciones y lo conserves.

ITALIANO

ISTRUZIONI PER L'USO

CONSIGLI PER L'USO

(Icona Attenzione) Pulire il prodotto con acqua e sapone prima del primo utilizzo

Il cestello a vapore O'wok è compatibile con O'Wok Gourmet e qualsiasi altro apparecchio di cottura con diametro di 32 cm.

Assicurarsi di posizionare correttamente il cestello sull'apparecchio di cottura assieme al suo coperchio di vetro, affinché l'aria non passi tra gli elementi e il vapore possa circolare.



QUALITÀ DEI MATERIALI

Mastrad ha progettato il cestello a vapore O'wok con materiali di alta qualità, conformi alle norme alimentari in vigore. Essi assicurano la neutralità alimentare e preservano le caratteristiche gustative e nutrizionali degli alimenti.

La proprietà di resistenza dell'acciaio inossidabile consente una distribuzione uniforme del calore.

Il cestello a vapore O'wok è stato progettato per un uso quotidiano e intensivo.

MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo strofinare l'intera superficie di cottura con carta da cucina imbevuta di olio vegetale. Quindi, risciacquare con acqua calda e strofinare con cura. Questa stessa operazione, ripetuta occasionalmente, aiuta a proteggere la superficie e a prolungarne la durata di vita.

- Per proteggere ed evitare di danneggiare il cestello a vapore O'wok, cucinare sempre a FUOCO MEDIO o a fuoco basso. NON SUPERARE MAI 2/3 della potenza e NON UTILIZZARE MAI LA FUNZIONE "BOOSTER" nei piani di cottura a induzione.
- ATTENZIONE: in caso di passaggio prolungato ad alte temperature il cestello a vapore O'wok si ingiallirà senza possibilità di rimedio.
- Prima di pulirlo, lasciare raffreddare il cestello a vapore O'wok per diversi minuti. Per una facile manutenzione, il cestello a vapore O'wok è lavabile in lavastoviglie. Lasciarlo immerso in acqua tiepida se restano residui di cibo attaccati alle superfici. Per preservare meglio l'aspetto e le prestazioni del cestello a vapore O'wok, si raccomanda di lavare l'utensile a mano con acqua calda e sapone. Per un migliore risultato SOLO delle superfici non rivestite, utilizzare la crema di manutenzione Mastrad per acciaio inossidabile (F62600).
- Il coperchio è lavabile in lavastoviglie.
- ATTENZIONE: Non utilizzare mai candeggina, poiché potrebbe rendere il prodotto inutilizzabile.

Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e di conservarle per uso futuro.

NEDERLANDS

GEBRUIKSAANWIJZING

GEBRUIKSRICHTLIJNEN

Product voor het eerste gebruik reinigen in een sopje

De O'Wok Steamer kan worden gebruikt in combinatie met de O'Wok Gourmet en elke andere pan met een diameter van 32 cm.

Plaats de steamer goed in de pan en sluit het glazen deksel goed, zodat er geen lucht kan ontsnappen en de stoom kan circuleren.



KWALITEIT VAN DE MATERIALEN

De O'Wok Steamer van Mastrad is gemaakt van hoogwaardige materialen conform alle vereisten inzake voedselveiligheid. Dit garandeert een voedselneutraal product en zorgt ervoor dat de smaak en de voedingsstoffen behouden blijven.

De eigenschappen van het roestvrije staal zorgen ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

De O'Wok Steamer is ontworpen voor intensief dagelijks gebruik.

ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik: doe plantaardige olie op een keukenpapier en wrijf het product daar helemaal mee in. Spoel de steamer vervolgens af met warm water en droog hem goed af. Door dit van tijd tot tijd te doen, beschermt u het product en verlengt u de levensduur ervan.

- Kook altijd op MIDDELHOOG of laag vuur, om schade aan uw O'Wok Steamer te voorkomen. Kook NOOIT OP MEER DAN 2/3 VAN HET VERMOGEN en maak NOOIT GEBRUIK VAN DE BOOSTERFUNCTIE van een inductiekookplaat.
- WAARSCHUWING: te lang op een te hoog vermogen koken, kan onherstelbare schade aan de O'Wok Steamer veroorzaken.
- Laat uw O'Wok Steamer voor het reinigen een aantal minuten afkoelen. Voor een eenvoudige reiniging, kan uw O'Wok Steamer in de vaatwasser. Om aangekoekte etensresten te verwijderen kunt u de O'Wok Steamer in lauwwarm water laten weken. Om uw O'Wok Steamer zo lang mogelijk mooi te houden en voor de beste prestaties van de O'Wok Steamer, raden we u aan om hem met de hand, met warm water en afwasmiddel, af te wassen. Voor het beste resultaat, behandelt u oppervlakken ZONDER coating met de onderhoudscrème van Mastrad voor roestvrij staal (F62600).
- Het deksel is vaatwasserbestendig.
- WAARSCHUWING: reinig het product nooit met een bleekmiddel, dit kan het product onbruikbaar maken.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.

mastrad®

Brevet /
Patented
Conçu par /
Created by Mastrad
Distribué par /
Distributed by
Mastrad SA
75012 Paris
FRANCE

Mastrad Inc.
900 Merchants Concourse
- Suite 211
USA - Westbury, NY 11590

client@mastrad.fr

FNOT2-638@2019MASTRAD

mastrad-paris.fr


mastrad
PARIS

F63880 – STEAMER O'WOK