

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für Ken Hom Woks mit Antihafbeschichtung

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Ein Wok aus Karbonstahl mit Antihafbeschichtung, wie der Ken Hom Wok, bietet viele Vorteile beim Kochen, insbesondere bei der Zubereitung von Wok-Gerichten, die schnelles Braten bei hoher Temperatur erfordern. Um sowohl die Sicherheit zu gewährleisten als auch die Lebensdauer des Woks zu maximieren, sind beim Umgang und der Pflege des Woks einige wichtige Hinweise zu beachten.


Erwärmung des Woks!

- Der Wok wird sehr schnell heiß, vor allem auf Gasherden. Verwenden Sie daher immer einen Schutzhandschuh oder ein Tuch, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwendung von Öl!

- Auch wenn der Wok eine Antihafbeschichtung hat, sollte er mit ein wenig Öl befüllt werden, um Lebensmittel nicht anbrennen zu lassen. Achten Sie darauf, dass Sie Öle mit hohem Rauchpunkt verwenden, wie z.B. Erdnussöl oder Sonnenblumenöl. Verwenden Sie keine Öle mit niedrigem Rauchpunkt (z.B. Olivenöl), da diese die Beschichtung schädigen könnten.

2. Warnhinweise zur Handhabung

- **Vermeidung von scharfen oder metallischen Utensilien:**
Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Metallutensilien (z.B. Metallöffel oder -spatel), da diese die Antihafbeschichtung zerkratzen können. Verwenden Sie stattdessen Utensilien aus Holz, Silikon oder Bambus.
- **Nicht für extreme Hitzequellen:** 
Der Wok sollte nicht für sehr hohe Hitzebereiche (z.B. direktes Feuer oder Grillen) verwendet werden. Verwenden Sie den Wok nur auf Herdplatten oder in der vorgesehenen Kochumgebung (Gasherd, Induktionskochfeld, Elektroherd). Prüfen Sie vor der Benutzung, ob der Wok induktionsfähig ist.
- **Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen:**
Gießen Sie niemals kaltes Wasser in einen heißen Wok, da dies zu einer Beschädigung der Antihafbeschichtung oder einer Verformung des Karbonstahls führen kann. Lassen Sie den Wok nach dem Gebrauch zunächst abkühlen.

3. Pflege- und Reinigungshinweise

- **Reinigung nach dem Gebrauch:**
Um die Antihafbeschichtung zu erhalten, reinigen Sie den Wok nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Stahlschwämme, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- **Vermeiden Sie Spülmittel:**
Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmittel, da dieses die Antihafbeschichtung beeinträchtigen kann. Wenn notwendig, können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden, das speziell für Antihafflächen geeignet ist.

- **Trocknen:**
Nach der Reinigung sollten Sie den Wok sofort gründlich abtrocknen. Verwenden Sie ein trockenes Tuch und stellen Sie den Wok auf niedriger Hitze auf den Herd, um die restliche Feuchtigkeit zu verdampfen.

4. Beschichtungsaufrechterhaltung

- **Vermeiden von Beschädigungen der Beschichtung:**
Die Antihafbeschichtung ist empfindlich gegenüber mechanischen Schäden. Verwenden Sie nur weiche, nicht-abrasive Utensilien und vermeiden Sie das Kratzen oder Schaben an der Beschichtung.

5. Verwendung von scharfen Utensilien

- **Vermeidung von Metallutensilien:**
Um Kratzer auf der Wok-Oberfläche zu vermeiden, sollten Sie keine Metallutensilien verwenden. Stattdessen empfehlen sich Holz-, Bambus- oder Silikonutensilien.

6. Vermeidung von Überhitzung & Schäden

- **Überhitzung der Antihafbeschichtung:**
Vermeiden Sie, den Wok zu stark zu erhitzen. Übermäßige Hitze kann dazu führen, dass die Antihafbeschichtung ihre Wirksamkeit verliert oder sich ablöst. Halten Sie sich an die empfohlenen Temperaturen und kochen Sie mit mittlerer bis hoher Hitze.
- **Vermeidung von Stößen oder Schlägen:**
Der Wok sollte nicht fallen gelassen oder extremen Stößen ausgesetzt werden, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

7. Hinweise zur Lebensmittelzubereitung

- **Vermeidung von sauerstoffhaltigen Lebensmitteln:**
Säurehaltige Lebensmittel (z.B. Tomaten) können auf längere Sicht die Antihafbeschichtung beeinträchtigen. Verwenden Sie den Wok vorsichtig bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Säuregehalt, um Verfärbungen und Abnutzung der Beschichtung zu verhindern.
- **Fettige Rückstände:**
Lassen Sie den Wok nicht mit hartnäckigen fettigen Rückständen über längere Zeit stehen, da diese die Antihafwirkung beeinträchtigen können.

8. Lagerung

- **Lagerung an einem trockenen Ort:**
Lagern Sie den Wok an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden. Wenn er länger nicht benutzt wird, können Sie ihn leicht mit einem Tropfen Öl einreiben, um die Beschichtung zu schützen.
- **Vermeidung von Stapeln:**
Wenn der Wok mit anderen Pfannen oder Kochgeschirr gestapelt wird, achten Sie darauf, dass die Antihafbeschichtung nicht zerkratzt wird. Es empfiehlt sich, ein weiches Tuch oder einen Schutz in den Wok zu legen, bevor er mit anderen Töpfen oder Pfannen gestapelt wird.

9. Hinweise zur Entsorgung

- **Antihafbeschichtung (z. B. Teflon):**
Entsorgung des gesamten Woks im **Restmüll**, wenn die Beschichtung beschädigt oder abgenutzt ist.
- **Holzgriff (unbehandelt):**
Entsorgung über den **Bioabfall** oder **Kompost**.
- **Holzgriff (behandelt):**
Entsorgung über den **Restmüll**.
- **Kunststoffteile (Griffe, Schutz):**
Entsorgung über den **gelben Sack** oder eine **Recyclingstation für Kunststoffe**.
- **Metallgriffe:**
Entsorgung über den **Metallschrott** oder eine **Metallrecyclingstation**.
- **Metallteil (Stahl, Eisen, Gusseisen):**
Entsorgung über den **Metallschrott** oder eine **Metallrecyclingstation**, wenn die Antihafbeschichtung intakt ist und nicht beschädigt wurde.
- **Sicherheitsvorkehrungen:**
Wickeln Sie den Wok sicher ein, um Verletzungen durch scharfe Kanten oder beschädigte Teile zu vermeiden.

Die richtige Entsorgung von Woks mit Antihafbeschichtung trägt dazu bei, dass die Materialien umweltgerecht recycelt werden. Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an Ihre lokale Entsorgungsstelle oder den Hersteller.