

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für Ken Hom Woks ohne Beschichtung

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Ken Hom Wok aus Karbonstahl ohne Beschichtung ist ein hochwertiges, traditionelles Kochgeschirr, das für seine exzellenten Wärmeeigenschaften bekannt ist. Um die Sicherheit zu gewährleisten und eine lange Lebensdauer des Woks zu gewährleisten, sind beim Umgang mit dem Wok einige wichtige Sicherheits- und Warnhinweise zu beachten. Diese Hinweise beziehen sich sowohl auf die Benutzung als auch auf die Pflege und Reinigung des Woks.

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.

Wok-Henkel und -Griffe!

- Der Wok kann sehr heiß werden, insbesondere die Griffe. Achten Sie darauf, den Wok nur an den dafür vorgesehenen, hitzebeständigen Griffen zu halten.

Gefährliche Dämpfe!

- Wenn der Wok während des ersten Gebrauchs erhitzt wird (beim Einbrennen), können chemische Dämpfe freigesetzt werden. Achten Sie darauf, in gut belüfteten Räumen zu kochen.

Verwendung von Öl!

- Verwenden Sie zum Kochen ausreichend Öl, um Verbrennungen oder das Anbrennen von Lebensmitteln zu vermeiden. Verwenden Sie jedoch kein Öl mit niedrigem Rauchpunkt, wie z.B. Butter oder Olivenöl, da es zu Rauchentwicklung kommen kann.

Falsche Nutzung!

- Verwenden Sie den Wok nur zum Kochen auf einem Herd oder in einem Wok-Ständer. Der Wok sollte nicht direkt auf einer offenen Flamme oder in einem Feuer verwendet werden, wenn dies nicht ausdrücklich vom Hersteller erlaubt ist.

2. Warnhinweise zur Handhabung

- **Nicht für Induktionsherde ohne Vorbereitung:**
Ein Wok aus Karbonstahl ist in der Regel nicht für Induktionsherde geeignet, da er magnetische Eigenschaften benötigt. Bitte achten Sie darauf, ob der Wok induktionsfähig ist oder nicht.
- **Vorsicht bei scharfen Kanten:**
Woks aus Karbonstahl können an den Kanten scharfe Stellen haben, die zu Schnittverletzungen führen können. Achten Sie beim Hantieren immer darauf, sich nicht an den Kanten zu verletzen.
- **Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen:**
Der Wok kann durch plötzliche Temperaturschwankungen (z. B. von sehr heiß auf kaltes Wasser) verziehen oder sogar Risse bekommen. Achten Sie darauf, den Wok immer gleichmäßig und stetig zu erhitzen und nicht auf kaltes Material zu stellen.

3. Pflege- und Reinigungshinweise



- **Einbrennen des Woks:**
Der Wok aus Karbonstahl benötigt eine spezielle Behandlung, um ihn vor Rost zu schützen und die natürliche Antihaft-Eigenschaft zu fördern. Dies geschieht durch das sogenannte „Einbrennen“. Es wird empfohlen, den Wok vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen und dann mit einer dünnen Schicht Öl zu bestreichen und bei mittlerer Hitze zu erwärmen, bis sich eine Patina bildet. Dieser Prozess sollte mehrmals wiederholt werden, bis der Wok gleichmäßig eingefärbt ist.
- **Reinigung nach dem Gebrauch:**
Der Wok sollte nicht mit Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden, da dies die Patina zerstören und den Wok anfällig für Rost machen kann. Verwenden Sie stattdessen heißes Wasser und eine weiche Bürste oder ein Tuch, um Essensreste zu entfernen. Wenn nötig, können Sie den Wok mit Salz und Öl reinigen, um hartnäckige Rückstände zu lösen.
- **Trocknen & Lagerung:**
Nach der Reinigung sollte der Wok sofort gründlich abgetrocknet werden, um Rostbildung zu verhindern. Verwenden Sie dazu ein trockenes Tuch und erwärmen Sie den Wok kurz auf niedriger Hitze, um restliche Feuchtigkeit zu verdampfen. Lagern Sie den Wok an einem trockenen Ort. Wenn er längere Zeit nicht benutzt wird, kann es sinnvoll sein, ihn leicht mit Öl zu bestreichen, um Rostbildung zu verhindern.

4. Rostvermeidung

- **Vermeidung von Wasser:**
Karbonstahl reagiert empfindlich auf Wasser. Lassen Sie den Wok niemals längere Zeit in Wasser stehen, und trocknen Sie ihn immer nach der Reinigung gründlich.
- **Verwendung von Öl:**
Nach jedem Gebrauch sollte der Wok leicht mit Öl eingerieben werden, um ihn vor Rost zu schützen. Dies trägt auch zur weiteren Bildung einer Antihaft-Oberfläche bei.

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

- **Überhitzung vermeiden:**
Überhitzung kann nicht nur die Lebensmittel verderben, sondern auch die Struktur des Woks beeinträchtigen. Wenn der Wok zu stark erhitzt wird, kann er sich verformen oder gar beschädigt werden. Achten Sie darauf, beim Kochen auf mittlere bis hohe Hitze zu achten.

7. Hinweise zur Lebensmittelzubereitung

- **Vermeidung von sauerstoffhaltigen Lebensmitteln:**
Karbonstahl kann auf säurehaltige Lebensmittel (z. B. Tomaten) negativ reagieren, was zu einer Verfärbung und Beeinträchtigung des Geschmacks führen kann. Verwenden Sie daher keine stark säurehaltigen Zutaten während der Zubereitung.

8. Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in verschiedenen Kochumgebungen

- **Gas- oder Elektroherd:** 
Der Wok funktioniert am besten auf einem Gasherd, wo die Flamme gleichmäßig die Wok-Wände erwärmen kann. Auf einem Elektroherd kann es etwas länger dauern, bis der Wok die optimale Temperatur erreicht hat.

9. Hinweise zur Entsorgung



- **Wok aus Stahl oder Eisen:**
Entsorgung über den **Metallschrott** oder eine **Metallrecyclingstation**.
- **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**.
- **Sicherheitsvorkehrungen:**
Verpacken Sie scharfe oder bruchgefährdete Teile sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

Die richtige Entsorgung trägt zur umweltgerechten Wiederverwertung der Materialien bei und verhindert die Ansammlung von unnötigem Abfall. Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an Ihre lokale Entsorgungsstelle.