

PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

WOK-SET

**Spring**  
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

## Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie zunächst das Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie den Wok, das Gitter und den Glasdeckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie diese Teile anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie vollständig ab.
3. Wischen Sie die Wender sowie die Stäbchen nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchtetem Tuch ab und trocknen Sie diese im Anschluss vollständig ab.
4. Ihr Wok-Set ist nun einsatzbereit.

## Hinweise für den Gebrauch

- Dieser Wok ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Aufgrund der Materialeigenschaften wird sich der Wok während des Gebrauchs verfärben. Dies beeinträchtigt weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis.
- Wählen Sie eine Platte oder eine Kochzone auf dem Herd, welche dem Bodendurchmesser des Woks entspricht. Bei Gasherden dürfen die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen.
- Stellen Sie den Wok nur vorsichtig auf dem Herd ab, insbesondere bei Glaskeramikkochfeldern. Verschieben Sie ihn nicht, sondern heben ihn an und stellen ihn an die gewünschte Stelle. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen am Produkt oder am Kochfeld.
- Erhitzen Sie den Wok nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – insbesondere bei Induktionskochfeldern. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu möglichen Schäden der Produktoberfläche.
- Die Seitengriffe und der Deckelknopf können bei längerer Kochzeit heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie den leeren Wok unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich der Wok nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie den heißen Wok nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Rand des Woks abzuklopfen.
- Bei regelmäßigem Gebrauch kann sich die Schraube des Deckelgriffes lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.

## Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in den leeren Wok.
- Erhitzen Sie das Fett nur bis zur benötigten Temperatur! Geben Sie das Bratgut portionsweise in den Wok, damit sich dieser durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden des Woks löst.
- Reduzieren Sie nach dem scharfen Anbraten die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

## Hinweise zum Dämpfen

Dank des Gitters und des dichtschließenden Deckels ist der Wok auch ideal zum Dampfgaren von Fisch, Fleisch oder Gemüse.

- Setzen Sie das Gitter auf den Rand des Woks. Verteilen Sie die vorbereiteten Lebensmittel gleichmäßig darauf, gießen etwas Wasser oder Brühe in den Wok und legen den Deckel auf.
- Wählen Sie eine mittlere Temperatureinstellung, bis die Flüssigkeit zu dampfen beginnt und reduzieren die Hitzezufuhr auf eine kleine Stufe. Sollte Dampf entweichen, reduzieren Sie die Hitze und geben bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu.
- Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsanteil, um ein Leerkochen zu vermeiden.

## Hinweise zum Frittieren

Dank des Gitters ist der Wok auch ideal zum Frittieren von Lebensmitteln im Teigmantel.

- Setzen Sie das Gitter auf den Rand des Woks.
- Geben Sie ausreichend hoch-hitzebeständiges Fett in den Wok und erhitzen dieses bis zur benötigten Temperatur von ca. 175 °C. **Achtung!** Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie dieses niemals mit Wasser.
- Geben Sie die Lebensmittel portionsweise in das Frittierfett, damit sich dieses durch die kalten Lebensmittel nicht zu sehr abkühlt.
- Lassen Sie die fertig frittierten Lebensmittel auf dem Gitter abtropfen.
- Gießen Sie abgekühltes Öl/Fett nicht in den Ausguss. Wir empfehlen, es stattdessen mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.

## Reinigung und Pflege

Im Laufe der Zeit bildet sich am Boden im Wok eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Antihaf-Schicht sollte nicht entfernt werden.

- Lassen Sie das Wok-Set vor dem Reinigen immer erst abkühlen.
- Spülen Sie den Wok mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie einen Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann der Wok mühelos gereinigt werden.
- Der Wok aus emailliertem Gusseisen kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Dies entfernt jedoch die Patina und kann die Kocheigenschaften auf lange Sicht beeinträchtigen. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.
- Reiben Sie gelegentlich den Rand des Woks mit etwas Speiseöl ein.
- Reinigen Sie den Glasdeckel und das Gitter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese Teile in der Spülmaschine reinigen.
- Wischen Sie die Wender und die Stäbchen nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen sie anschließend vollständig ab. Tauchen Sie diese nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Bewahren Sie das Wok-Set stets gut abgetrocknet auf.

# Rezepte

## Filetstreifen mit Pilzen (4 Personen)

600 g Rinderfilet, in feine Streifen geschnitten  
3 Schalotten, fein gehackt  
150 g frische Steinpilze oder Champignons, in Scheiben geschnitten  
½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt  
3 EL Sesam-Öl  
1 TL Butter  
150 g saure Sahne  
Salz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

2 Esslöffel Öl in den Wok geben und hoch erhitzen. Das Fleisch hineingeben und scharf anbraten. Auf die Seitenwände schieben oder auf das Gitter legen. Das restliche Öl hinzufügen und sehr heiß werden lassen. Schalotten und Pilze gleichzeitig dazugeben und unter Rühren anbraten. Die Hitze reduzieren, die Butter und die saure Sahne einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in die Sauce geben, verrühren und etwas ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Reis.

## Schweinefleisch mit Broccoli (4 Personen)

500 g Schweinefilet, in feine Streifen geschnitten  
300 g Broccoli, in Röschen geteilt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
½ cm Ingwer, fein gehackt  
½ Bund Koriander, fein gehackt  
4 EL Sesam-Öl  
125 ml Hühnerbrühe  
3 EL Sojasauce  
2 EL trockener Sherry  
2 TL Speisestärke  
50 g Mandelblättchen  
Salz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Hühnerbrühe, Sojasauce und den Sherry zu einer Sauce verrühren, den Koriander dazugeben.

Mandelblättchen ohne Fett im Wok anrösten, herausnehmen und beiseitestellen.

2 Esslöffel Öl in den Wok geben und hoch erhitzen. Das Fleisch hineingeben und scharf anbraten. Auf die Seitenwände schieben oder auf das Gitter legen. Das restliche Öl hinzufügen und sehr heiß werden lassen. Broccoli, Knoblauch, Ingwer dazugeben und unter Rühren anbraten. Mit der Sauce ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit der Speisestärke binden.

Das Schweinefleisch zum Gemüse geben, verrühren und etwas ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit Mandelblättchen bestreut servieren. Dazu passen Mie-Nudeln.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## Garantie

Bei der Herstellung dieses Kochgeschirrs kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie das Kochgeschirr in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 10-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Kochgeschirr zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

## Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

PROFESSIONAL  
GASTRONOMY QUALITY

WOK SET

**Spring**  
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING



## Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, observe the notices below.

## Prior to the first use

1. Remove all packaging material.
2. Clean the wok, the rack and the glass lid using hot water and a little detergent. Then rinse these parts with clear water and dry it completely.
3. Wipe the turners and the chopsticks with a soft, slightly damp cloth only and dry them completely afterwards.
4. Your wok set is now ready for use.

## Notices for use

- The wok is suitable for all hob types, including induction.
- Due to the material properties, the wok will discolour during use. This does not impair the function nor the cooking and frying results.
- Choose a cooking zone or cooktop on the stove, which matches the bottom diameter of the wok. With gas hobs, the flames must not burn beyond the sidewalls.
- Be careful when placing the wok on the stove. This applies in particular to stoves with ceramic glass surfaces. In order to avoid scratching these surfaces, do not slide the wok. Instead, pick it up and carefully place it in the desired position.
- Only heat up the wok incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops. Heating up the wok too quickly can produce poor cooking results and cause possible damage to the product surface.
- The side handles and the lid knob can become hot during longer cooking time. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
- Remove the empty wok from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- In order to ensure that the wok does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place the hot wok on adequately heat-resistant surfaces only.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the wok.
- The screw of the lid knob can loosen over time with regular use. Please ensure that it is always tightened.

## Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty wok.
- Only heat the grease to the required temperature! Place the food in the wok in portions so that it does not cool down too much due to the cold food and so that toasted flavour and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the wok easily.
- After searing, reduce the temperature to a medium or low level.

## Notices for steaming

Thanks to the rack and the well closing lid, the wok is also ideal for steaming fish, meat or vegetables.

- Place the rack on the edge of the wok. Spread the prepared food evenly on it, pour some water or stock into the wok and put the lid on.
- Choose a medium temperature setting until the liquid begins to steam, then reduce the heat to a low setting. In case steam evaporates, reduce the heat and add some liquid if necessary.
- Check the amount of liquid in order to avoid boiling dry.

## Notices for deep-frying

Thanks to the rack, the wok is also ideal for frying food coated in batter.

- Place the rack on the edge of the wok.
- Pour sufficient highly heat resistant grease into the wok and heat it to the required temperature of approx. 175 °C. **Caution!** Fats and oils can ignite if overheated. Never extinguish them with water.
- Put the food into the deep-fry grease in portions so that it does not cool down too much due to the cold food.
- Let the fried food drip off on the rack.
- Do not pour cooled oil/fat into the sink. We recommend disposing of it with the normal household waste instead.

## Cleaning and care

Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom inside the wok, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed.

- Always allow the wok set to cool down before cleaning.
- Clean the wok with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any abrasive cleaning agents.
- To remove adhered residues, add hot water to the wok and let it soak in to soften the residues. With stubborn residues, you can cook one tablespoon of salt with some water. Then the wok can be cleaned effortlessly.
- The enamelled cast iron wok can also be cleaned in the dishwasher. However, this removes the patina and can diminish the long-term cooking properties. Therefore, we recommend a cleaning by hand.
- Occasionally rub the rim of the wok with cooking oil.
- Clean the glass lid and the rack with warm water and a mild detergent. Alternatively, you can clean these parts in the dishwasher.
- Wipe the turners and the chopsticks with a moist cloth only and dry off completely afterwards. Do not immerse them in water and do not clean them in the dishwasher.
- Always dry off the cookware thoroughly before storing it.

## Recipes

### Strips of fillet with mushrooms (4 servings)

600 g fillet of beef, cut into fine strips  
3 shallots, finely chopped  
150 g fresh porcini or cultivated mushrooms, cut into slices  
½ bunch flat-leaved parsley, finely chopped  
3 tbsp. sesame oil  
1 tsp. butter  
150 g sour cream  
Salt, black pepper

#### Preparation

Put 2 tablespoons of oil in the wok and heat to high. Put the meat in and sear. Slide onto the sides or place on the rack. Add the remaining oil and heat until very hot. Add the shallots and mushrooms at the same time and stir-fry. Reduce the heat, stir in the butter and sour cream and season with salt and freshly ground pepper.

Add the meat to the sauce, stir and leave to stand for a while, but do not boil any more. Sprinkle with parsley and serve immediately. Rice goes well with it.

### Pork with broccoli (4 servings)

500 g fillet of pork, cut into fine strips  
300 g broccoli, divided into florets  
1 clove garlic, finely chopped  
½ cm root ginger, finely chopped  
½ bunch coriander, finely chopped  
4 tbsp. sesame oil  
125 ml chicken stock  
3 tbsp. soy sauce  
2 tbsp. dry sherry  
2 tsp. cornflour  
50 g almond flakes  
Salt, black pepper

#### Preparation

Mix the chicken stock, soy sauce and sherry to a sauce, add the coriander.

Roast the almond flakes without fat in the wok, remove and set aside.

Add 2 tablespoons of oil to the wok and heat over high heat. Add the meat and sear. Slide onto the sides or place on the rack. Add the remaining oil and heat until very hot. Add the broccoli, garlic, ginger and stir-fry. Deglaze with the sauce and simmer over a low heat. Thicken with the cornflour.

Add the pork to the vegetables, stir and leave to stand for a while, but do not cook any more. Season to taste with salt and freshly ground pepper. Serve sprinkled with almond flakes. Serve with Mie noodles.

If you have any questions, contact your local specialty dealer or contact us directly:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Germany  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## **Warranty**

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this cookware according to the latest technology. The cookware is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 10-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the cookware together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

## **Liability exclusion**

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.



QUALITÉ GASTRONOMIE  
PROFESSIONNELLE

ENSEMBLE  
DE WOK

**Spring**  
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

## Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

## Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Nettoyez le wok, la grille-égouttoir et le couvercle en verre à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite ces pièces à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher.
3. Essuyez les pelles et les baguettes uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humide, et séchez-les ensuite complètement.
4. Votre ensemble de wok est maintenant prêt à être utilisé.

## Consignes d'utilisation

- Ce wok est approprié pour tous les types de cuisinières, induction incluse.
- En raison des propriétés de matériau, le wok se décolore au cours de son utilisation. Ceci ne n'altère pas la fonction et les résultats de cuisson ou de rôtissage.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondante au diamètre du fond du plat sur la cuisinière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales.
- Posez doucement le wok sur la cuisinière. Ceci vaut particulièrement pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Pour ne pas rayer ces surfaces délicates, évitez de pousser le wok sur la surface, mais soulevez-le pour le poser délicatement à l'endroit voulu.
- Ne faites chauffer le wok que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des éventuels dommages à la surface du produit.
- Les poignées latérales et le bouton du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement le wok vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le wok ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez le wok chaud que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Le wok en fonte émaillée est robuste et résistant, ça permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles contre le bord du wok.
- En cas d'utilisation régulière, le vis de bouton de couvercle peut se desserrer. Veillez à toujours le resserrer le cas échéant.

## Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la chaleur dans le wok vide.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température requise ! Déposez les aliments à rôtir par portions dans le wok, afin que celui-ci ne se refroidisse pas trop en raison des aliments froids et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Retournez les aliments tant qu'ils se détachent facilement du fond.
- Après avoir saisi vivement, réduisez la température sur un niveau moyen ou bas.

## Consignes pour cuisinier à la vapeur

Grâce à la grille-égouttoir et au couvercle hermétique, le wok est également idéal pour cuire à la vapeur du poisson, de la viande ou des légumes.

- Placez la grille sur le bord du wok. Répartissez uniformément les aliments préparés dessus, versez un peu d'eau ou de bouillon dans le wok et posez le couvercle.
- Sélectionnez un réglage de température moyen jusqu'à ce que le liquide commence à dégager de la vapeur, puis réduisez l'apport de chaleur à un petit niveau. Si de la vapeur s'échappe, réduisez le feu et ajoutez un peu de liquide si nécessaire.
- Contrôlez la quantité de liquide afin d'éviter une cuisson à vide.

## Consignes pour faire frire

Grâce à la grille-égouttoir, le wok est également idéal pour faire frire des aliments enrobés de pâte.

- Placez la grille sur le bord du wok.
- Versez suffisamment de graisse à haute résistance thermique dans le wok et faites-la chauffer jusqu'à la température nécessaire d'environ 175 °C. **Attention !** Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne les éteignez jamais avec de l'eau.
- Mettez les aliments par portions dans la graisse de friture, afin que celle-ci ne refroidisse pas trop à cause des aliments froids.
- Laissez les aliments frits s'égoutter sur la grille.
- Ne versez pas l'huile/la graisse refroidie dans l'évier. Nous vous recommandons de la jeter avec les ordures ménagères.

## Nettoyage et entretien

Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du wok (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée.

- Laissez toujours le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Rincez le wok à l'eau chaude et éliminez les résidus de nourriture légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de produits vaisselle à récurer.
- Pour détacher les dépôts au fond, versez de l'eau chaude et laissez-les tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. Le wok peut ensuite être nettoyé facilement.
- Le wok en fonte émaillé peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle. Cela élimine toutefois la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson sur le long terme. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.
- Enduisez occasionnellement le bord du wok avec de l'huile alimentaire.
- Nettoyez le couvercle en verre et la grille-égouttoir à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez également nettoyer ces parties au lave-vaisselle.
- Essuyez les spatules et les baguettes uniquement avec un chiffon humide et séchez-les ensuite complètement. Ne les plongez pas dans l'eau et ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Gardez toujours l'ensemble de wok parfaitement séché.



## Recettes

### Filet de bœuf aux champignons (4 personnes)

600 g de filet de bœuf, coupé en fines tranches  
3 échalotes, finement hachées  
150 g de bolets frais ou de champignons de Paris, coupés en tranches  
½ bouquet de persil lisse, finement hachée  
3 cs d'huile de sésame  
1 cc de beurre  
150 g de crème aigre  
Sel, poivre noir

#### Préparation

Verser 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok et faire chauffer à haute température. Y déposer la viande et la saisir à feu vif. La faire glisser sur les côtés ou la poser sur la grille. Ajouter le reste de l'huile et faire chauffer à feu très vif. Ajouter en même temps les échalotes et les champignons et les faire revenir en remuant. Baisser le feu, incorporer le beurre et la crème aigre et assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu.

Ajoutez la viande à la sauce, mélangez et laissez reposer un peu, mais ne faites plus bouillir. Saupoudrer de persil et servir immédiatement. Accompagner de riz.

### Filet de porc aux brocoli (4 personnes)

500 g de filet de porc, coupé en fines tranches  
300 g de brocolis, divisé en bouquets  
1 gousse d'ail, finement hachée  
½ cm de racine de gingembre, finement haché  
½ bouquet de coriandre, finement haché  
4 cs d'huile de sésame  
125 ml de bouillon de poule  
3 cs de sauce au soja  
2 cs de sherry sec  
2 cc de féculé  
50 g d'amandes effilées  
Sel, poivre noir

#### Préparation

Mélanger le bouillon de poulet, la sauce au soja et le sherry pour obtenir une sauce, ajouter la coriandre.

Faire griller les amandes effilées sans graisse dans le wok, les retirer et les mettre de côté.

Verser 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok et faire chauffer à haute température. Y déposer la viande et la saisir à feu vif. La faire glisser sur les côtés ou la poser sur la grille. Ajouter le reste de l'huile et faire chauffer à feu très vif. Ajouter les brocolis, l'ail, le gingembre et faire revenir en remuant. Mouiller avec la sauce et laisser mijoter à feu doux. Lier avec la féculé.

Ajouter la viande de porc aux légumes, mélanger et laisser reposer un peu, mais ne plus cuire. Assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Servir saupoudré d'amandes effilées. Servir avec des nouilles Mie.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Allemagne  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de ce produit, et il a été fabriqué selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez le tenir entre vos mains, il a subi des contrôles de qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 10 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

## Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.



QUALITÀ GASTRONOMIA  
PROFESSIONALE

SET DI WOK

**Spring**  
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

## Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di queste pentole vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

### Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo.
2. Lavare il wok, la griglia salvagoccia e il coperchio in vetro con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
3. Pulire le palette e i bastoncini solo con un panno morbido e leggermente umido e poi asciugarle completamente.
4. Il set di wok è ora pronto per essere usato.

### Avvertenze per l'uso

- Questo wok è appropriato per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione.
- A causa delle proprietà del materiale, il wok si scolorisce durante l'uso. Ciò tuttavia non pregiudica né il funzionamento né il risultato della cottura.
- Scegliere una piastra del piano di cottura o una zona cottura di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo del wok. Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo del wok.
- Appoggiare il wok sul fornello con cautela, in particolare nel caso di fornelli con superfici in vetroceramica. Per evitare di graffiare tali superfici non spostare il wok, bensì sollevarla e quindi riappoggiarla cautamente nel punto desiderato.
- Riscaldare il wok alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche possibili danni alla superficie del prodotto.
- I manici laterali e il pomello del coperchio possono diventare caldi nella cottura prolungata. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo il wok vuoto.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta di modo che il wok non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre il wok caldo solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Grazie al robusto strato di smalto è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di wok.
- Con l'uso regolare la vite del pomello dei coperchi può allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.

### Avvertenze per la preparazione di arrostiti

- Mettere nel wok vuoto una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta! Quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, di modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare l'arrosto solamente quando si stacca facilmente dal fondo del wok.
- Dopo la fase di rosolatura a calore elevato abbassare la temperatura a un livello medio o basso.

## Avvertenze per la cottura a vapore

Grazie alla griglia salvagoccia e al coperchio ben chiuso, il wok è ideale anche per la cottura a vapore di pesce, carne o verdure.

- Posizionare la griglia sul bordo del wok. Distribuire il cibo preparato in modo uniforme, versare un po' d'acqua o di brodo nel wok e mettere il coperchio.
- Selezionare un'impostazione di calore medio fino a quando il liquido inizia a vapore, quindi ridurre il calore a un'impostazione bassa. Se esce del vapore, ridurre il calore e aggiungere del liquido se necessario.
- Controllare la quantità di liquido per evitare la cottura a vuoto.

## Avvertenze per friggere

Grazie alla griglia salvagoccia, il wok è anche ideale per friggere cibi ricoperti di pastella.

- Posizionare la griglia sul bordo del wok.
- Aggiungere una quantità sufficiente di grasso resistente ad alta temperatura nel wok e riscaldarlo fino alla temperatura richiesta di circa 175 °C. **Attenzione!** I grassi e gli oli possono infiammarsi se surriscaldati. Non spegnerle mai con l'acqua.
- Mettere il cibo nel grasso di frittura in porzioni, in modo che non si raffreddi troppo a causa del cibo freddo.
- Lasciare che il cibo fritto sgoccioli sulla griglia.
- Non versare l'olio/grasso raffreddato nel lavandino. Si consiglia invece di smaltirlo con i normali rifiuti domestici.

## Pulizia e cura

Col tempo all'interno e sul fondo dello recipiente di cottura si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.

- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente il wok.
- Lavare il wok con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non usare detersivi abrasivi.
- Per staccare i residui incrostati versare nel wok dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che il wok potrà essere pulito senza fatica.
- Il wok in ghisa smaltata può essere lavato anche in lavastoviglie. Tuttavia ciò rimuove la patina e alla lunga può compromettere le proprietà di cottura. Pertanto consigliamo il lavaggio a mano.
- Strofinare occasionalmente il bordo del wok con olio commestibile.
- Pulire il coperchio di vetro e la griglia con acqua calda e un detergente delicato. In alternativa, è possibile pulirli in lavastoviglie.
- Pulire le palette e i bastoncini solo con un panno umido e poi asciugarli completamente. Non immergerli in acqua e non pulirli in lavastoviglie.
- Conservare sempre il set di wok ben asciutto.

## Ricette

### Striscioline di filetto con funghi (per 4 persone)

600 g di filetto di manzo, tagliato a strisce sottili  
3 scalogni, tritati finemente  
150 g di funghi porcini freschi o champignon, affettati  
½ mazzetto di prezzemolo a foglie lisce, tritato finemente  
3 cucchiaini di olio di sesamo  
1 cucchiaino di burro  
150 g di panna acida  
Sale, pepe nero

### Preparazione

Mettere 2 cucchiaini d'olio nel wok e scaldare a fuoco alto. Mettere la carne e friggerla fino a quando è calda. Far scorrere sui lati o posizionare sulla griglia. Aggiungere l'olio rimanente e scaldare fino a quando è molto caldo. Aggiungere gli scalogni e i funghi allo stesso tempo e soffriggere. Ridurre il calore, mescolare il burro e la panna acida e condire con sale e pepe appena macinato.

Aggiungere la carne alla salsa, mescolare e lasciare riposare per un po', ma non bollire più. Cospargere di prezzemolo e servire immediatamente. Servire con il riso.

### Carne di maiale con broccoli (per 4 persone)

500 g di filetto di maiale, tagliato a strisce sottili  
300 g di broccoli, divisi in cimette  
1 spicchio d'aglio, tritato finemente  
½ cm zenzero, tritato finemente  
½ mazzo di coriandolo, tritato finemente  
4 cucchiaini di olio di sesamo  
125 ml di brodo di pollo  
3 cucchiaini di salsa di soia  
2 cucchiaini di sherry secco  
2 cucchiaini di fecola  
50 g di mandorle a scaglie  
Sale, pepe nero

### Preparazione

Mescolare il brodo di pollo, la salsa di soia e lo sherry per ottenere una salsa, aggiungere il coriandolo.

Arrostire i mandorli a scaglie senza grasso nel wok, toglierli e metterli da parte.

Aggiungere 2 cucchiaini di olio al wok e scaldare a fuoco alto. Aggiungere la carne e friggere fino a quando non è calda. Far scorrere sui lati o posizionare sulla griglia. Aggiungere l'olio rimanente e scaldare fino a quando è molto caldo. Aggiungere i broccoli, l'aglio, lo zenzero e soffriggere. Deglassare con la salsa e cuocere a fuoco lento. Addensare con la fecola.

Aggiungere la carne di maiale alle verdure, mescolare e lasciare riposare per un po', ma non cuocere più. Condire a piacere con sale e pepe appena macinato. Servire cosparsi di scaglie di mandorle. Servire con le tagliatelle Mie.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Germania  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## Garanzia

Nella fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima che possiate tenerlo in mano il prodotto è stato sottoposto a rigorosi controlli qualità e ad un accurato test finale. Pertanto Spring International GmbH concede una garanzia di dieci anni che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando il prodotto unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare il prodotto difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

## Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.



CALIDAD GASTRONÓMICA  
PROFESIONAL

JUEGO DE WOK

**Spring**  
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING. Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.

## Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Limpie el wok, la rejilla escurridora y la tapa de vidrio con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuague con agua clara y seque cuidadosamente.
3. Limpie las espátulas y los palillos sólo con un paño suave y ligeramente húmedo y séquelos completamente después.
4. Su juego de wok está listo para su uso.

## Indicaciones para el uso

- Este wok es apropiado para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción.
- Debido a las propiedades del material, el wok se decolorará durante su uso. Esto no afecta ni al funcionamiento ni al resultado de la cocción o el asado.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo del wok. En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá paredes laterales.
- Coloque el wok con cuidado en la placa de cocción. Esto se aplica en particular a las estufas con superficies de vitrocerámica. Para evitar rayar estas superficies, no mueva el wok, sino levántela y colóquela en la posición deseada.
- Caliente el wok a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también puede dañar la superficie del producto.
- Los mangos y el botón de tapa pueden calentarse durante una cocción prolongado. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato el wok vacío de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que el wok no se sobrecaliente o no se quede vacío durante la cocción sin notarlo.
- Coloque el wok caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- El wok de hierro fundido esmaltado es extremadamente robusta y resistente, por lo que se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde del wok.
- En caso de uso frecuente, el tornillo del botón de la tapa se puede aflojar. Asegúrese de que esto siempre esté apretado.

## Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en el wok vacía.
- ¡Caliente la grasa solo a la temperatura requerida! Añada el alimento en porciones al wok para que la grasa no se enfríe demasiado por el contacto con los alimentos fríos y se tuesten, además de formarse una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo del wok.
- Después de guisar a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

## Indicaciones para cocinar al vapor

Gracias a la rejilla y a la tapa hermética, el wok también es ideal para cocinar pescado, carne o verduras al vapor.

- Coloque la rejilla en el borde del wok. Extiende la comida preparada de manera uniforme sobre ella, vierte un poco de agua o caldo en el wok y coloque la tapa.
- Seleccione un ajuste de temperatura media hasta que el líquido empiece a vaporizar, luego reduzca la entrada de calor a un ajuste pequeño. Si se escapa el vapor, reduce más el calor. Añade algo de líquido si es necesario.
- Revise la cantidad de líquido para evitar la cocción en vacío.

## Indicaciones para freír

Gracias a la rejilla, el wok también es ideal para freír alimentos envuelta en masa.

- Coloque la rejilla en el borde del wok.
- Añada suficiente grasa de alta temperatura al wok y caliéntelo hasta la temperatura requerida de aproximadamente 175 °C. ¡Precaución! Las grasas y los aceites pueden inflamarse si se sobrecalientan. Nunca lo apague con agua.
- Introduzca los alimentos en la grasa de freír en porciones para que no se enfríen demasiado debido al frío de los alimentos.
- Deje que los alimentos fritos se escurran sobre la rejilla.
- No vierta aceite/grasa enfriado en el fregadero. En su lugar, recomendamos eliminarlo con la basura doméstica normal.

## Limpieza y cuidados

Con el paso del tiempo, en el fondo en el interior del wok se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.

- Espere siempre a que el wok se enfríe antes de limpiarlo.
- Lave el wok con agua caliente y elimine menores los restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes abrasivos.
- Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en el recipiente de cocción y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, el wok podrá limpiarse sin problemas.
- El wok de hierro fundido esmaltado también es apto para el lavavajillas. Sin embargo, este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción a largo plazo. Por esta razón, recomendamos lavar el wok a mano.
- Frote el borde del wok ocasionalmente con aceite de cocina.
- Limpie la tapa de vidrio y la rejilla con agua caliente y un detergente suave. También puede limpiarlos en el lavavajillas.
- Limpie las espátulas y los palillos sólo con un paño húmedo y luego séquelos completamente. No los sumerja en agua y no los limpie en el lavavajillas.
- Siempre guarde el juego de wok bien seco.

## Recetas

### Filete de ternera con setas (para 4 personas)

600 g de filete de ternera, cortado en tiras finas  
3 chalotas, finamente picadas  
150 g de boletos o champiñones frescos, cortados en rodajas  
½ manojo de perejil de hoja plana, finamente picado  
3 cucharadas de aceite de sésamo  
1 cucharadita de mantequilla  
150 g de crema agria  
Sal, pimienta negra

#### Preparación

Poner 2 cucharadas de aceite en el wok y calentar a tope. Poner la carne y freír hasta que esté caliente. Deslícelo hacia los lados o colóquelo en la rejilla. Añadir el aceite restante y calentar hasta que esté bien caliente. Añadir las chalotas y los champiñones al mismo tiempo y saltear. Reduzca el fuego, incorpore la mantequilla y la crema agria y sazone con sal y pimienta recién molida.

Añadir la carne a la salsa, remover y dejar reposar un rato, pero sin que siga hirviendo. Espolvorear con perejil y servir inmediatamente. Servir con arroz.

### Filete de cerdo con brócoli (para 4 personas)

500 g de filete de cerdo, cortado en tiras finas  
300 g de brócoli, dividido en ramilletes  
1 diente de ajo, finamente picado  
½ cm de jengibre, finamente picado  
½ manojo de cilantro, finamente picado  
4 cucharadas de aceite de sésamo  
125 ml de caldo de pollo  
3 cucharadas de salsa de soja  
2 cucharadas de jerez seco  
2 cucharaditas de fécula de maíz  
50 g de almendras laminadas  
Sal, pimienta negra

#### Preparación

Mezclar el caldo de pollo, la salsa de soja y el jerez hasta conseguir una salsa, añadir el cilantro.

Tostar los copos de almendra sin grasa en el wok, retirar y reservar.

Añade 2 cucharadas de aceite al wok y caliéntalo a fuego fuerte. Añade la carne y fríela hasta que esté caliente. Deslícelo hacia los lados o colóquelo en la rejilla. Añadir el aceite restante y calentar hasta que esté bien caliente. Añadir el brócoli, el ajo, el jengibre y saltear. Desglasar con la salsa y cocinar a fuego lento. Espesar con la fécula de maíz.

Añadir la carne de cerdo a las verduras, remover y dejar reposar un rato, pero no cocinar más. Sazonar al gusto con sal y pimienta recién molida. Servir espolvoreado con copos de almendra. Servir con fideos Mie.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas/servicio o directamente:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Alemania  
www.spring.ch  
E-mail: info@spring.ch

## Garantía

En la fabricación de este producto solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostenerla en sus manos, es sometida a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 10 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el producto junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el producto defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

## Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

PROFESSELE  
GASTRONOMISCHE  
KWALITEIT

WOKSET

**Spring**  
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING



# Inleiding

Bedankt dat u voor een product van SPRING heeft gekozen. De eersteklas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig kookplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

## Voor het eerste gebruik

1. Verwijder eerst het verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de wok, het rooster en de glazen deksel met heet water en een beetje afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog het geheel goed af.
3. Veeg de spatels en de chopsticks alleen af met een zachte, licht vochtige doek en droog ze daarna volledig af.
4. Uw wokset is nu klaar voor gebruik.

## Aanwijzingen voor het gebruik

- Deze wok is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.
- Door de materiaaleigenschappen zal de wok tijdens het gebruik verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functie of het kook- of braadresultaat.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de wok. Bij een gaspit mogen de vlammen niet onder de bodem uitkomen langs de zijwanden.
- Zet de wok altijd voorzichtig op het fornuis. Dit geldt in het bijzonder voor fornuizen met glaskeramische oppervlakken. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, de wok niet schuiven om te verplaatsen, maar optillen en op de gewenste plaats neerzetten. Zo voorkomt u krassen alsmede mogelijke beschadigingen aan het product of aan het kookveld.
- Verhit de wok enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – vooral bij inductiekookplaten. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot mogelijke schade aan het productoppervlak.
- Zijgrepen en de dekselknop kunnen bij een langere kooktijd warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Haal de lege wok direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de wok niet oververhit kan raken of onopgemerkt kan droogkoken.
- Zet de hete wok uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Dankzij de robuuste emaille laag kan normaal kookgerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het kookgerei niet op de rand van de wok af te kloppen.
- Bij regelmatig gebruik kan de schroef van de dekselknop een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.

## Aanwijzingen voor het braden

- Doe voldoende hoog hittebestendig vet in de lege wok.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur! Doe het te braden product in kleine porties in de wok, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het voedsel pas om als het gemakkelijk en bijna vanzelf loskomt van de bodem van de wok.
- Verlaag na het kort aanbraden de temperatuur naar de middelste of lage stand.

## Aanwijzingen voor het stomen

- Dankzij het rooster en het goed sluitende deksel is de wok ook ideaal voor het stomen van vis, vlees of groenten.
- Plaats het rooster op de rand van de wok. Verdeel het bereide voedsel er gelijkmatig over, giet wat water of bouillon in de wok en doe het deksel erop.
  - Zet het vuur op een middelhoge stand tot de vloeistof begint te stomen en zet het vuur dan op een lage stand. Als er stoom ontsnapt, zet u het vuur lager en voegt u zo nodig wat vloeistof toe.
  - Controleer de hoeveelheid vloeistof om droogkoken te voorkomen.

## Aanwijzingen voor het frituren

- Dankzij het rooster is de wok ook ideaal voor het frituren van in deeg omhuld voedsel.
- Plaats het rooster op de rand van de wok.
  - Voeg voldoende hoge hittebestendig vet in de wok en verhit het tot de vereiste temperatuur van ca. 175 °C. **Let op!** Vetten en oliën kunnen ontbranden bij oververhitting. Blus dit nooit met water.
  - Doe het voedsel in kleine porties in het frituurvet, zodat het niet te sterk afkoelt door het koude voedsel.
  - Laat het gefrituurd voedsel uitlekken op het rooster.
  - Giet afgekoelde olie/vet niet in de gootsteen. Wij raden u aan dit bij een inzamelpunt in te leveren, of als het niet anders kan het met het normale huisvuil weg te gooien.

## Reiniging en onderhoud

In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem in de wok een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.

- Laat de wok vóór het reinigen altijd eerst afkoelen.
- Spoel de wok met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar. Gebruik geen schurende afwasmiddelen.
- Doe om aangekoekte restanten te verwijderen heet water in de wok en laat dit inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de wok moeiteloos worden gereinigd.
- De wok van geëmailleerd gietijzer kan ook in de vaatwasser worden gereinigd. Dit verwijdert echter de patina en kan de kookeigenschappen op de lange termijn negatief beïnvloeden. Daarom adviseren wij handafwas.
- Wrijf de rand van de wok af en toe in met bakolie.
- Maak het glazen deksel en het rooster schoon met warm water en een mild afwasmiddel. U kunt deze delen ook in de vaatwasmachine reinigen.
- Veeg de spatels en chopsticks alleen af met een vochtige doek en droog ze daarna volledig af. Dompel deze niet onder in water en reinig ze niet in de vaatwasmachine.
- Bewaar de wokset altijd goed droog.

# Recepten

## Runderhaas met champignons (voor 4 personen)

600 g runderhaas, in fijne reepjes gesneden  
3 sjalotten, fijngehakt  
150 g verse eekhoorntjesbrood of champignons, in plakjes gesneden  
½ bosje platte peterselie, fijngehakt  
3 eetlepels sesamolie  
1 theelepel boter  
150 g zure room  
Zout, zwarte peper

### Bereiding

Doe 2 eetlepels olie in de wok en verhit op hoge temperatuur. Doe het vlees erbij en bak het tot het heet is. Schuif op de zijkanten of plaats op het rooster. Voeg de rest van de olie toe en verhit tot het zeer heet is. Voeg tegelijkertijd de sjalotten en champignons toe en roerbak. Zet het vuur laag, roer de boter en zure room erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen peper.

Voeg het vlees toe aan de saus, roer en laat even staan, maar laat niet meer koken. Bestrooi met peterselie en serveer direct. Serveer met rijst.

## Varkenshaas met broccoli (voor 4 personen)

500 g varkenshaas, in fijne reepjes gesneden  
300 g broccoli, verdeeld in roosjes  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
½ cm gember, fijngehakt  
½ bosje koriander, fijngehakt  
4 eetlepels sesamolie  
125 ml kippenbouillon  
3 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels droge sherry  
2 theelepels zetmeel  
50 g amandelschilfers  
Zout, zwarte peper

### Bereiding

Meng de kippenbouillon, sojasaus en sherry tot een saus, voeg de koriander toe.

Rooster de amandelschilfers zonder vetstof in de wok, haal eruit en zet apart.

Voeg 2 eetlepels olie toe aan de wok en verhit op hoog vuur. Voeg het vlees toe en bak het tot het heet is. Schuif op de zijkanten of plaats op het rek. Voeg de rest van de olie toe en verhit tot het zeer heet is. Voeg de broccoli, knoflook en gember toe en roerbak. Blus af met de saus en laat op een laag vuur sudderen. Dik aan met het zetmeel.

Voeg het vlees toe aan de groenten, roer en laat even staan, maar laat het niet meer koken. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Serveer bestrooid met amandelschilfers. Serveer met Mie noedels.

Neem in geval van vragen contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Duitsland  
www.spring.ch  
E-mail: info@spring.ch

## Garantie

Bij de fabricage van deze product worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pan kunt beschikken, word deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 10 jaar garantie op eventuele materiaal- en/of productiefouten.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

## Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.

