



VOK PANNA

(TU-W-30-G)



Ķīniešu virtuves ēdieniem raksturīga liela sastāvdaļu daudzveidība, turklāt komponenti vienam un tam pašam ēdienam tiek gatavoti atsevišķi noteiktā temperatūras režīmā. Gatavošanā tiek izmantota speciāla panna — VOK.

Konusveida forma visas sastāvdaļas saglabā pannas centrā, kur ir karstuma avots. Tas ne tikai ļauj iegūt garšīgu ēdienu dažās minūtēs, bet arī saglabā dārzeņu vitamīnus, jo mazāk dārzeņi tiek karsēti, jo vairāk vērtīgu vielu tajos saglabājas. Pateicoties ātrajai produktu apcepšanai, šādā veidā pagatavoti dārzeņi izdodas aromātiski un kraukšķīgi.

ZEPTER VOK panna izgatavota no korozijizturīga (nerūsējoša) tērauda, tai ir pusapaļa darba virsma un plakans termoakumulējošs dibens, kas ļauj to ērti izmantot ēdiena gatavošanā uz jekuras plīts. Pateicoties īpašajām ražošanas tehnoloģijām, pamatne spējīga uztvert pat nelielu siltumu, akumulēt to, vienmērīgi izplatot pa visu virsmu, bez liekiem zaudējumiem siltums sasniedz pannas saturu.

Uz režģa, kas piestiprināms pie pamatnes, ļoti ērti novietot gatavos produktus.

UZMANĪBU!

- Nomazgājiet traukus pirms to lietošanas.
- Gatavošanas laikā izvairieties no augstas temperatūras, kontrolējot karstuma avotu.
- Neievietojiet pannu mikroviļņu krāsnī.
- Vielas, kas satur hloru vai abrazīvas sastāvdaļas, var sabojāt trauka virsmu.
- Katru reizi pēc trauka lietošanas to nomazgājiet un noslaukiet.
- Nekad nepievienojiet sāli aukstā ūdenī. Sāls nogulsnes pannas dibenā var izraisīt nelielu korozijas traipu parādīšanos.
- Neatstājiet pannu trauku mazgājamajā mašīnā. Ilgstoša atrašanās mitrā atmosfērā ar sāls piemaisījumiem var sabojāt trauka pārklājumu.

UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.