

## СКОВОРОДА ВОК (TU-W-30-G)

Блюда китайской кухни отличаются большим числом компонентов, причем ингредиенты для одного и того же блюда готовятся отдельно, при определенном температурном режиме. Для приготовления используется специальная сковорода ВОК.

Коническая форма сковороды направляет все ингредиенты в центр, к источнику жара. Это не только позволяет получить вкуснейшие блюда за считанные минуты, но и сохраняет витамины в овощах, ведь чем меньше они обрабатываются на огне, тем больше полезных веществ в них сохраняется. Благодаря быстрому обжариванию продукты получаются более ароматными и хрустящими.



Сковорода ВОК от ZEPTEP изготовлена из коррозионностойкой (нержавеющей) стали, имеет полукруглую рабочую поверхность и плоское термоаккумулирующее дно, что делает ее удобной для приготовления блюд на любой плите. Благодаря специальной технологии производства, дно способно быстро воспринимать даже незначительное тепло, аккумуля

мулировать его, равномерно распределять по всей поверхности и без больших потерь передавать содержимому сковороды.

На решетчатую насадку, которая крепится к сковороде, очень удобно выкладывать уже готовые продукты.

### **ВНИМАНИЕ!**

- Вымойте посуду до начала ее использования.
- Во время готовки избегайте высоких температур, контролируя источник нагревания.
- Не помещайте сковороду в микроволновую печь.
- Вещества, содержащие хлор или абразивные компоненты, могут испортить покрытие посуды.
- Каждый раз после использования посуды, вымойте ее и просушите.
- Никогда не добавляйте соль в холодную воду. Солевые отложения на дне сковороды могут привести к появлению небольших коррозионных пятен.
- Не оставляйте сковороду в посудомоечной машине. Длительное пребывание во влажной атмосфере с примесями солей может испортить покрытие посуды.

**ВНИМАНИЕ! Подробнее информацию по посуде смотрите в Инструкции MASTERPIECE COLLECTION.**