

DER FEUER-WOK



Bedienungsanleitung

Bitte verwenden Sie den **FEUER-WOK** nur im Freien, auf waagrecht, feuerfestem Untergrund!

INBETRIEBNAHME: Die leere Grillplatte auf den **FEUERKOCHER** setzen und kräftig befeuern, bis sich das Metall in der Mitte blau verfärbt. Nun ist Ihr **FEUER-WOK** eingeweiht und seine Oberfläche gehärtet.

HÖLLENFEUER: Das Grillfeuer wird nur mit dünnen Ästchen, Holzspänchen oder Kistenholz hergestellt. Je trockener das Holz, desto weniger Rauch!

KEINE HOLZKOHLE verwenden, da zum Grillen eine lodernde Flamme an der Platte hochzüngeln soll. Mit etwas Erfahrung kann man das Feuer spielend dem Grillgut entsprechend dosieren.

EINÖLEN: Geben Sie stets 2 – 3 Esslöffel hitzetaugliches Speiseöl (z.B. Erdnussöl, Traubenkernöl, Frittieröl) auf die Grillplatte. Grillgut zum Anbraten in die Mitte geben, danach außen garen.

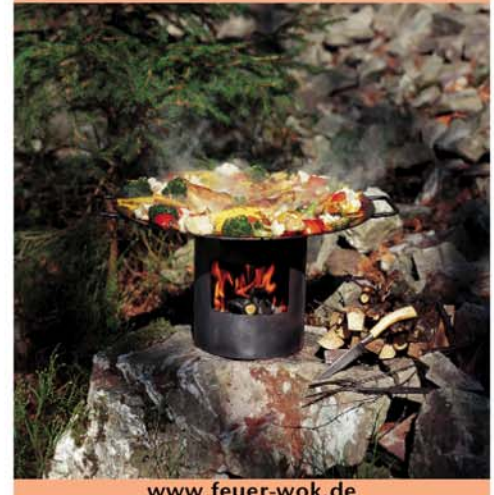
GEMÜSE zuerst braten, seitlich anordnen und dann das Fleisch mittig nachlegen.

Guten Appetit!

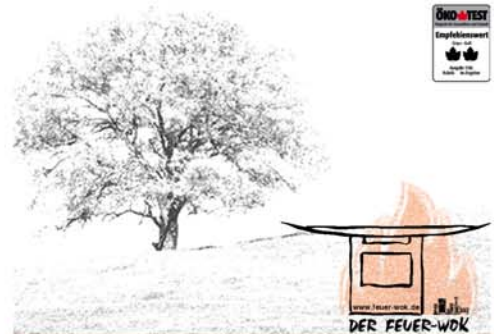
ÖFEN
Stefan Dehn
D-55767 Lutzerath • Hofstr. 4 • Fon 06787-8799 • Fax 8955
Mail: stefan.dehn@t-online.de • www.feuer-wok.de



DER FEUER-WOK



www.feuer-wok.de



DER FEUER-WOK

... revolutioniert das Grillen auf einfachste Art und Weise.

Die Flamme von wenigen, kleinen Holzstücken wird in einem engen Brennraum zu großer Hitze komprimiert.

Das Grillgut liegt auf einer leicht gewölbten Eisenpfanne. Diese weist zwar die Flamme ab, lässt aber die Feuerhitze durch.

So können Gemüse und Fleisch gleichermaßen wie im Feuer gegrillt werden, ohne auszutrocknen, ohne langwierige Herstellung eines Glutstockes, ohne lästiges und ungesundes Fett im Feuer.



Die **Wok-Pfanne** aus unbehandeltem, 3mm dickem Stahl mit der sanften Wölbung.

H: 30 mm; d: 475 mm



Der **Feuer-Kocher** komprimiert das Feuer kleinster Holzspäne zu einer starken Flamme.

H: 220 mm; d: 200 mm



Die **Transport-Kiste**, in einer Lebenshilfe-Einrichtung gefertigt, besteht aus unbehandeltem Weichholz und einem praktischen Schiebedeckel.

So lässt sich der **Feuer-Wok** mitsamt Grillutensilien und Brennholz leicht und sauber verstauen.

H: 280 mm; B: 515 mm; T: 520 mm
Gewicht inklusive **Feuer-Wok**: 12 kg



Reinigung und Pflege

Benutzen Sie unmittelbar nach Gebrauch der Wok-Pfanne einen Metall- oder Holzschaber zum Entfernen der groben Rückstände. Danach mit heißem Wasser ausspülen. Eine gewisse Fettschicht sollte, wie bei Omas Eisenpfanne, als Rostschutz erhalten bleiben.

Die Wok-Pfanne und das Öfchen nicht im heißen Zustand in der Kiste verstauen!

Die beiliegenden Baumwollhandschuhe dienen der Schmutzvermeidung, **nicht** als Hitzeschutz!

Es empfiehlt sich, das gesamte Gerät vor Inlagerung mit Ballistol-Öl einzu-reiben.

Rost:

Auftretender Flugrost (auch bei neuen Geräten!) ist kein Qualitätsmangel und unbedenklich. Mit etwas Stahlwolle kann er leicht entfernt werden.

