

## FR MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir acheté la Poêle 'Wok' d'Origin Outdoors. Veuillez prendre le temps de lire les différentes sections du manuel. Cela vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats avec votre produit.

La poêle convient à tous les types de poêles conventionnels tels que les poêles électriques, à gaz ou à induction, mais peut également être utilisée en extérieur sur des foyers ouverts, un feu de camp ou un barbecue.

### 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ:

- Pendant son utilisation, la poêle peut devenir extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas la casserole d'avant en arrière sur la table de cuisson. Soulevez plutôt la casserole lorsque vous voulez la déplacer afin d'éviter les marques d'utilisation sur la table de cuisson. Respectez également les instructions du fabricant de votre table de cuisson.
- De la fumée peut se dégager lors de l'assaisonnement de la casserole. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation.

### 2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

Nettoyez la casserole à l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois. La surface est déjà pré-saisie et n'a pas besoin d'être assaisonnée. Veillez à ne pas préparer d'aliments acides pour le début, car ils peuvent endommager la patine ou la couche protectrice de la poêle et un nouvel assaisonnement serait nécessaire.

### 3. CULOTTAGE:

- Si la couche protectrice de la casserole est endommagée par un stockage ou une utilisation incorrecte, de la rouille peut se former. Dans ce cas, il est recommandé d'éliminer la rouille et d'assainir la casserole.
- Enlevez la rouille avec une brosse métallique ou une éponge en métal.
- Nettoyez la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge à vaisselle. Laissez la casserole sécher complètement. Il ne doit rester aucun résidu sur la casserole avant le processus d'assaisonnement.
- Versez suffisamment d'huile de cuisson dans la poêle sèche pour en recouvrir généreusement le fond. N'utilisez que de l'huile de cuisson hautement (par exemple, Biskin, Palmin, Mazola).
- Faites chauffer l'huile lentement à feu moyen, puis ajoutez 1 à 2 cuillères à café de sel.
- Montez le feu au maximum et remuez de temps en temps avec une cuillère en bois. Lorsque le fond de la casserole devient foncé, les bases de la patine sont posées !
- De la fumée peut se dégager lorsque l'huile brûle. Veillez à une bonne ventilation. Il est également possible de faire cuire la poêle à l'extérieur sur un feu ouvert ou un grill.
- Graissez à nouveau la poêle refroidie pour terminer le processus d'assaisonnement.

### 4. ENTRETIEN:

- Avec une manipulation et un entretien appropriés, la poêle a une durée de vie extrêmement longue.
- Ne nettoyez pas la poêle avec du liquide vaisselle, du savon ou dans le lave-vaisselle, car cela peut attaquer la couche protectrice et il faudra peut-être l'assaisonner à nouveau.
- Nettoyez la poêle refroidie après chaque utilisation avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle ou une éponge. Si elle est très sale, on peut utiliser un nettoyeur d'anneaux pour l'enlever.
- Séchez-la et graissez-la à nouveau, à l'intérieur comme à l'extérieur, avant de ranger la casserole.
- Les plats acides peuvent attaquer la patine de la casserole. Si c'est le cas, la casserole doit être réassainie.

### 5. GARANTIE:

Si elle est utilisée correctement, la garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat. Si la poêle présente un quelconque défaut de matériau ou de fabrication, veuillez contacter votre revendeur. Si vous avez des questions ou des problèmes, vous pouvez également nous contacter à l'adresse suivante : [service@relags.de](mailto:service@relags.de).



## PFANNE / PAN / POÊLE 'WOK' Ø 30 cm



Art.Nr. 562185

Relags® GmbH · Im Grund 6-10  
83104 Tuntenhausen · Germany · [www.relags.de](http://www.relags.de)

## DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf der Origin Outdoors Pfanne 'Wok' entschieden haben. Bitte nehmen Sie sich Zeit, die verschiedenen Abschnitte der Anleitung durchzulesen. So erhalten Sie mit Ihrem Produkt die besten Ergebnisse.

Die Pfanne ist für alle herkömmlichen Herdarten wie Elektro-, Gas- oder Induktionsherde geeignet, kann jedoch auch im Freien auf einer Kochstelle, einem Lagerfeuer oder Grill verwendet werden.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE:

- Während des Gebrauchs kann die Pfanne extrem heiß werden.
- Lassen Sie die Pfanne während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben der Pfanne auf dem Kochfeld. Heben Sie die Pfanne stattdessen an, wenn Sie diese versetzen wollen, um Gebrauchsspuren auf dem Kochfeld zu vermeiden. Achten Sie auch auf die Hinweise des Herstellers Ihres Kochfeldes.
- Beim Einbrennen kann es zu Rauchentwicklung kommen. Achten Sie hier auf eine gute Belüftung.

### 2. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser. Die Oberfläche ist bereits vorbehandelt und benötigt keinen Einbrennvorgang. Achten Sie darauf die erste Zeit keine säurehaltigen Speisen zuzubereiten, da diese die Patina bzw. Schutzschicht der Pfanne angreifen können und ein erneutes Einbrennen nötig wäre.

### 3. ERNEUTES EINBRENNEN:

- Wenn die Schutzschicht der Pfanne durch falsche Lagerung oder Anwendung angegriffen wird, kann es zur Rostbildung kommen. In diesem Fall empfiehlt es sich den Rost zu entfernen und die Pfanne neu einzubrennen.
- Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und Spülbürste bzw. Schwamm. Anschließend muss die Pfanne gut trocknen. Es sollten sich vor dem Einbrennvorgang keine Rückstände mehr auf der Pfanne befinden.
- Füllen Sie so viel Speiseöl in die trockene Pfanne, sodass der Boden reichlich bedeckt ist. Verwenden Sie nur hoch erhitzbares Speiseöl (z. B. Biskin, Palmin, Mazola).
- Erhitzen Sie das Öl nun langsam auf mittlerer Stufe und fügen Sie anschließend 1-2 Teelöffel Salz dazu.
- Drehen Sie die Hitze nun auf die höchste Stufe und rühren Sie gelegentlich mit einem Holzlöffel um. Wenn sich der Pfannenboden dunkel verfärbt, ist die Grundlage der Patina gelegt!
- Beim Einbrennen kann es zu Rauchentwicklung kommen, wenn das Fett verbrennt. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Alternative kann die Pfanne auch Außen auf dem offenen Feuer oder einem Grill eingebrannt werden.
- Fetten Sie die abgekühlte Pfanne nochmals ein um den Einbrennvorgang abzuschließen.

### 4. PFLEGE:

- Bei richtigem Umgang und Pflege besitzt die Pfanne eine extrem lange Lebensdauer.
- Reinigen Sie die Pfanne nicht mit Spülmittel, Seife oder in der Spülmaschine, da diese die Schutzschicht angreifen kann und ggf. erneut eingebrannt werden muss.
- Reinigen Sie die abgekühlte Pfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülbürste bzw. Schwamm. Bei starker Verschmutzung kann ein Ringreiniger benutzt werden um diese zu entfernen.
- Trocknen Sie diese ab und fetten Sie sie innen wie außen erneut ein, bevor Sie die Pfanne verstauen.
- Säurehaltige Gerichte können die Patina der Pfanne angreifen. Ist dies der Fall, muss die Pfanne anschließend neu eingebrannt werden.

### 5. GEWÄHRLEISTUNG SERVICE:

Bei Sachgemäßer Verwendung beträgt die Garantie 2 Jahre ab Kaufdatum. Sollte die Pfanne Material- oder Herstellungsmängel aufweisen, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung. Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns auch unter: [service@relags.de](mailto:service@relags.de)

## ENG USER MANUAL

Thank you for purchasing the Origin Outdoors Pan 'Wok'. Please take the time to read through the various sections of the manual. This will ensure you get the best results from your product.

The pan is suitable for all conventional types of stoves such as electric, gas or induction stoves, but can also be used outdoors on open fire places, campfire or barbecue.

### 1. SAFETY INSTRUCTIONS:

- During use, the pan can become extremely hot.
- Never leave the pan unattended during use.
- Don't move the pan back and forth on the hob. Instead, lift the pan when you want to move it to avoid marks of use on the hob. Also pay attention to the instructions of the manufacturer of your hob.
- Smoke may be produced when seasoning the pan. Make sure there is good ventilation.

### 2. BEFORE THE FIRST USE:

Clean the pan with hot water before using it for the first time. The surface is already pre-seasoned and does not need to be seasoned. Make sure that you do not prepare any acidic foods for the beginning, as these can damage the patina or protective layer of the pan and re-seasoning would be necessary.

### 3. RE-SEASONING:

- If the protective layer of the pan is damaged by incorrect storage or use, rust can form. In this case, it is recommended to remove the rust and to re-season the pan.
- Remove the rust with a wire brush or a metal sponge.
- Clean the pan with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or sponge. Allow the pan to dry thoroughly. There should be no residue left on the pan before the seasoning process.
- Pour enough cooking oil into the dry pan to cover the bottom generously. Only use highly heatable cooking oil (e.g. Biskin, Palmin, Mazola).
- Heat the oil slowly on medium heat and then add 1-2 teaspoons of salt.
- Turn the heat up to the highest setting and stir occasionally with a wooden spoon. When the bottom of the pan turns dark, the foundation of the patina has been laid!
- Smoke may develop when the oil burns. Make sure there is good ventilation. Alternatively, the pan can also be baked outside on an open fire or a grill.
- Grease the cooled pan again to complete the seasoning process.

### 4. CARE:

- With proper handling and care, the pan has an extremely long life.
- Do not clean the pan with washing-up liquid, soap or in the dishwasher, as this can attack the protective layer and may have to be seasoned again.
- Clean the cooled pan after each use with warm water and a dishwashing brush or sponge. If it is very dirty, a ring cleaner can be used to remove it.
- Dry it and grease it again, both inside and out, before storing the pan.
- Acidic dishes can attack the patina of the pan. If this is the case, the pan must be re-seasoned.

### 5. WARRANTY:

If used properly, the warranty is 2 years from the date of purchase. If the pan has any material or manufacturing defects, please contact your dealer. If you have any questions or problems, you can also contact us at: [service@relags.de](mailto:service@relags.de)