JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de
www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 02.11.2026
Angebotnummer: 1793610301

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**Nachrüstset Stahl-WOK Ø 36 cm mit Holzgriff und Edelstahl WOK-Ring** Hersteller: K+F EAN: 4062531247183	**101,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	16,13 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**101,00 EUR**

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Nachrüstset NUR für die Hockerkocher Modelle HK2000E, HK2006E, HK402810E -> (runde 10KW Brenner)
Funktionell und gesund Kochen –
In China hat der WOK seinen Ursprung und traditionell hat der Wok einen runden Boden. Dieser WOK sollte zuerst mit Spülmittel und Wasser gesäubert werden um eventuell vorhandene Fertigungsrückstände und Öl zu entfernen, das vom Hersteller aufgetragen wurde, um den Wok für den Transport zu versiegeln. Trocknen Sie

danach den WOK gut ab und stellen Sie ihn bei niedriger Hitze auf den WOK-Herd. Geben Sie 2-3 Esslöffel Öl in den WOK und verteilen Sie es, so dass die gesamte WOK Oberfläche leicht mit Öl bedeckt ist. Erhitzen Sie den WOK langsam auf nicht zu hohe Temperatur, dabei knapp unter dem Rauchpunkt bleiben. Reiben Sie den WOK nach 10 Minuten gründlich mit Küchenpapier aus und wiederholen Sie den Vorgang bis sich das Küchenpapier nicht mehr dunkel verfärbt (sauber bleibt).

Beim Kochen den WOK immer zuerst alleine aufheizen und dabei warten bis er dampft, dann erst das Öl dazu geben und wieder warten bis es fast dampft. Jetzt erst das Fleisch usw. dazu geben. Immer nur kleine Stücke im WOK zubereiten. Je kleiner die Stücke, umso mehr Oberfläche und umso mehr Geschmack. Wichtig ist das richtige Öl, es muss sehr hitzebeständig sein, wie z.B. Sesamöl oder Kokosfett. Vermeiden Sie grundsätzlich schlechte Vorbereitung. Immer zuerst alle Zutaten bereitstellen, nur dann kann man sich auf das Kochen mit dem WOK wirklich konzentrieren. Nie alle Zutaten auf einmal in den WOK geben, das führt dazu das der WOK zu stark abkühlt, der Schnellgarvorgang geht dabei verloren und der Inhalt köchelt langsam vor sich hin. Ständiges rühren im WOK ist wichtig, damit alle Zutaten ständig mit der heißen Fläche des WOK in Berührung kommen. Ein Gericht kann mit etwas Übung in weniger als 3 Minuten zubereitet werden.

Nachdem Ihr Wok wie oben beschrieben vorbereitet wurde, darf er nie wieder mit Wasser und Spülmittel ausgeschrubbt werden. Den noch warmen WOK einfach nur mit klarem Wasser und einem Bambusbesen reinigen, so bleibt eine leichte Fettschicht im WOK. Stellen Sie den Wok nach dem Auswaschen bei niedriger Hitze 1 bis 2 Minuten auf den Herd, damit er richtig trocken wird. Die zurückbleibende Fettschicht schont das Material und versiegelt den WOK.

Material: Kohlenstoffstahl (unlegierter Stahl, Carbonstahl)
Bei der Herstellung unserer WOKs wurde kein Alteisen oder Motorenschrott verwendet. Carbonstahl eignet sich sehr gut als WOK-Material, da er leicht und günstig ist, zudem eine hohe Wärmeleitung und Langlebigkeit hat. Das niedrige Gewicht ermöglicht eine bessere Handhabung und das dünne Material wird sehr schnell erhitzt.