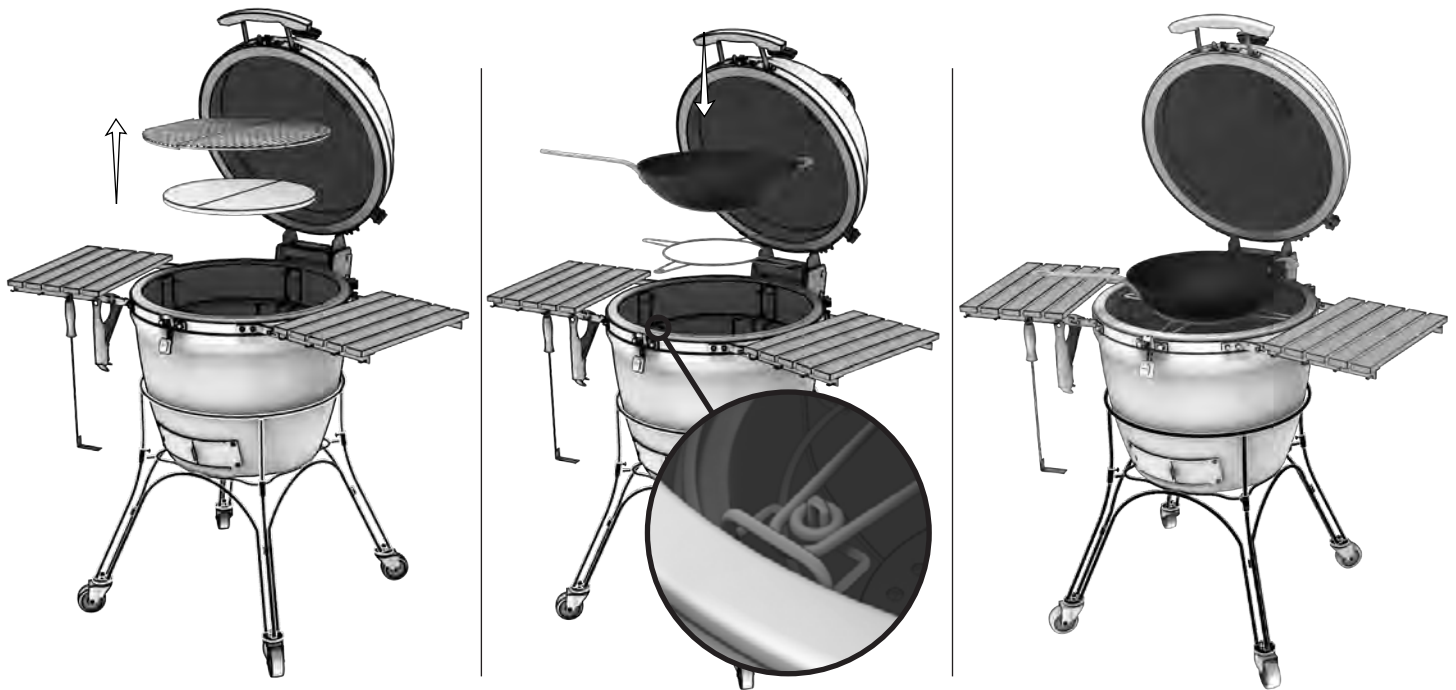


KJ15124922

# KAMADOJOE® WOK

¡BIENVENIDO! ¡Su guía para cocinar con Karbon Steel™! Karbon Steel™ es una herramienta de confianza en las cocinas de todo el mundo. Los woks de Karbon Steel™ son aptos para su uso sobre una llama abierta, hornos domésticos y hornillas de cocinas.



## ! PRECAUCIÓN - PRECAUCIONES DE SEGURIDAD - LEER ANTES DE USAR !

- Asegúrese que su parrilla se haya enfriado por completo antes de manipularla para evitar quemaduras.
- Algunos componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.
- NO añada alimentos congelados al wok caliente.
- Tenga extrema precaución, el wok se calentará mucho durante su uso. Utilice guantes protectores y resistentes al calor para tocar las asas del wok durante su uso.
- Precaución, la tapa de su parrilla no se cerrará completamente con el wok instalado. No intente cerrar la tapa a la fuerza con el wok instalado.

## ANTES DE SU PRIMER USO

1. Precaliente su horno a 400 °F (204 °C). Forre una bandeja con papel de aluminio y colóquela en la rejilla inferior del horno para facilitar la limpieza.
2. Lave su wok con agua tibia.
3. Seque bien con una toalla de papel absorbente o un paño de cocina.
4. Engrase su wok. Con una toalla de papel o un paño de cocina, aplique una capa muy fina de aceite con un alto punto de humo. 400 °F - 475 °F (204 °C - 246 °C) a toda la superficie del wok. Aceites como el de canola, girasol, vegetal, linaza, semilla de uva o soya proporcionan el mejor resultado. No se recomienda utilizar aceite de aguacate, de coco o de oliva.
5. Hornee el wok durante 1 hora a 400 °F (204 °C). Es mejor colocar el wok boca abajo en el horno para que el aceite no se acumule en él. Deje que el wok se enfríe completamente en el horno.
6. Retire el wok del horno y limpie cualquier exceso de aceite o residuo.
7. Repita los pasos 4-6 dos veces más.

## CÓMO CURAR

**Si se cura el wok con regularidad, se obtienen resultados óptimos. Cuanto más utilice y cure su wok, más antiadherente se volverá. El aderezo normal se puede hacer en 3 sencillos pasos.**

1. Engrase su wok. Con una toalla de papel o un paño de cocina, aplique una capa muy fina de aceite con un alto punto de humo. 400 °F - 475 °F (204 °C - 246 °C) a toda la superficie del wok. Aceites como el de canola, girasol, vegetal, linaza, semilla de uva o soya proporcionan el mejor resultado. No se recomienda utilizar aceite de aguacate, de coco o de oliva.
2. Hornee el wok durante 1 hora a 400 °F (204 °C). Es mejor colocar el wok boca abajo en el horno para que el aceite no se acumule. Deje que el wok se enfríe completamente en el horno.
3. Retire el wok frío del horno y limpie cualquier exceso de aceite o residuo.

**CONSEJO: El wok no debe estar pegajoso al tacto. Si está pegajoso, basta con calentar y enfriar el wok hasta conseguir la textura de recubrimiento deseada.**

**Los utensilios de cocina Karbon Steel™ tomarán una variedad de colores y patrones a medida que comience a curar y cocinar con su wok. El cambio de color y de apariencia es completamente normal. Cuanto más oscura sea el wok, mejores serán sus propiedades antiadherentes.**



## CÓMO LIMPIAR

**Limpie siempre su producto Karbon Steel™ a mano. Nunca coloque el producto Karbon Steel™ en el lavaplatos. Nunca empape su producto Karbon Steel™.**

1. Una vez que el wok se haya enfriado por completo, elimine el exceso de aceite de cocción con una toalla de papel o un paño de cocina. Si es necesario, utilice una espátula de plástico para raspar los alimentos pegados. También puede utilizar sal gruesa y aceite para raspar. Para alimentos muy pegados, hierva un poco de agua en su wok durante 3-5 minutos y luego raspe con un utensilio de plástico. Use extrema precaución, el wok estará muy caliente. Escurra el agua y deje que el wok se enfríe completamente antes de pasar al paso 2.
2. Lave su wok con agua tibia y una esponja suave.
3. Seque bien con una toalla de papel absorbente o un paño de cocina. Si nota algún residuo en la toalla, es completamente normal. Eso es parte del curado del wok. No se está haciendo ningún daño a su producto.
4. Antes de almacenarla, aplique una capa muy fina de aceite o cera para curar el acero al carbono en su wok. Almacene en un lugar frío y seco. La fina capa de aceite protegerá su wok y la mantendrá lista para su siguiente cocción.
5. A veces, después de la limpieza, su wok necesitará volver a ser curada. Revise la sección "CÓMO CURAR".

## QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER

Precalente su wok antes de cocinar para ayudar a promover las propiedades antiadherentes del wok.

Seque inmediatamente después de cada uso.

Lávalo con agua tibia cuando sea necesario.

Frote una fina capa de aceite o cera para curar todo el wok antes de guardarlo. Esto ayudará a evitar la oxidación.

No coloque el producto Karbon Steel™ en el lavaplatos.

No coloque alimentos congelados en su wok Karbon Steel™.

No empape su producto Karbon Steel™.

No utilice un cepillo abrasivo en su producto Karbon Steel™.

No cocine en su wok alimentos ácidos como, por ejemplo, tomates, vinagres, cítricos o vino. Esto podría alterar su curado.

Si esto ocurre, vuelva a curar su producto rápidamente.

No se asuste si ve óxido en su producto. Esto puede ocurrir de vez en cuando. Sólo hay que raspar el óxido y volver a curar su wok.

No use su producto Karbon Steel™ por encima de los 750 °F (399 °C).

# GARANTÍA

## **GARANTÍA DE TIEMPO DE VIDA LIMITADO EN LAS PIEZAS CERÁMICAS**

Kamado Joe® garantiza que las piezas clave de cerámica utilizadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® están libres de defectos de material y mano de obra durante todo el tiempo que el comprador original sea propietario de la parrilla.

## **5 AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS METÁLICAS Y LAS PARRILLAS CON TAPA JOE**

Kamado Joe® garantiza que las piezas clave de neta y hierro fundido utilizadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® están libres de defectos de material y mano de obra durante un período de cinco (5) años.

## **GARANTÍA DE 3 AÑOS PARA LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS, LOS DEFLECTORES DE CALOR Y LAS PIEDRAS PARA PIZZA**

Kamado Joe® garantiza que los componentes electrónicos de esta parrilla y ahumador Kamado Joe® están libres de defectos de material y mano de obra durante un período de tres (3) años.

## **2 AÑOS DE GARANTÍA PARA LOS COMPONENTES DIVERSOS Y LOS ACCESORIOS INDEPENDIENTES**

Kamado Joe® garantiza que cualquier componente misceláneo utilizado en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® (incluyendo, entre otros, el termómetro, las juntas y los controladores iKamand) o cualquier accesorio Kamado Joe está libre de defectos de material y mano de obra por un período de dos (2) años.

## **GARANTÍA LIMITADA DE USO COMERCIAL**

La presente garantía asume un uso doméstico normal y razonable combinado con un buen mantenimiento esperado para todos los productos Kamado Joe®. Esta garantía no se aplica a los usos comerciales, por ejemplo, por parte de empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler y camiones de comida. Kamado Joe® garantiza que todas las parrillas y ahumadores Kamado Joe® utilizados en las aplicaciones comerciales están libres de defectos de material y mano de obra durante un período de un (1) año.

## **¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?**

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que la garantía se aplique, debe registrar su producto Kamado Joe® utilizando la página de registro del producto en nuestro sitio web. Si descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo el uso y mantenimiento normal, Kamado Joe®, a su exclusiva discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por el mismo componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Kamado Joe pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

## **¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?**

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, IMPLÍCITA O EXPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SE LIMITA EXPLÍCITAMENTE A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA PARA EL COMPONENTE CORRESPONDIENTE.

EL ÚNICO DERECHO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR PARA EL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEBE ESTAR LIMITADO COMO SE ESPECIFICA EN LA PRESENTE AL REEMPLAZO. KAMADO JOE® EN NINGÚN CASO, SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS.

Esta garantía se le proporciona además de todos los derechos y recursos que le otorgan las leyes y reglamentos de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno a los derechos legales que le asisten en virtud de la normativa de garantía legal de su estado o país de residencia. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones de la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

AUSTRALIA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por un falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

## **¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?**

Adquirir cualquier producto Kamado Joe® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Kamado Joe® no le ha concedido expresamente permiso para vender productos Kamado Joe®.

# KAMADOJOE®