

WOKOVI OD UGLJIČNOG ČELIKA, NEHRĐAJUĆEG ČELIKA I LIJEVANOG ALUMINIJA S NEPRIANJAJUĆIM (NON – STICK) SLOJEM



- ❖ Model **Classic** od ugljičnog čelika s dvoslojnim neprianjajućim slojem
- ❖ Model **Excellence** od ugljičnog čelika s troslojnim neprianjajućim slojem
- ❖ Model **Aluminium** od lijevanog aluminija s troslojnim neprianjajućim slojem
- ❖ Model **Excellence** od nehrđajućeg čelika s neprianjajućim slojem

Značajke:

- **Nije ih potrebno sezonirati**, oni već sadrže neprianjajući (non-stick) sloj.
- Prije prve uporabe wok je potrebno oprati blagim deterdžentom, isprati vodom i osušiti papirnatim ručnikom ili krpom.
- Kod ručnog pranja ne koristiti abrazivna sredstva (npr. Arf, Cif i sl.) ni metalne četke, metalnu žicu i sl.
- Prilikom kuhanja i posluživanja **ne koristiti metalan pribor** (žlice, vilice, noževe) već isključivo drveni ili silikonski pribor.
- **Excellence** serija wokova je periva u perilici no ipak preporučujemo ručno pranje bez abrazivnih sredstva.
- Ukoliko vam u woku zagore sastojci, u wok ulijte tople vode i deterdžent za suđe te ga nakon namakanja operite koristeći meku spužvu ili krpu od mikrovlakana.
- Prije spremanja wok dobro osušite.
- Izbjegavajte spremanje woka s drugim tavama jer to može oštetiti površinu. Ako trebate spremiti wok s drugim tavama, unutarnju površinu zaštitite kuhinjskim ručnikom ili krpom.

WOKOVI OD UGLJIČNOG ČELIKA BEZ NEPRIANJAJUĆEG (NON-STICK) SLOJA



- ❖ Model **Classic** od ugljičnog čelika bez neprianjajućeg sloja

Značajke:

- Prije prve uporabe wok je potrebno oprati blagim deterdžentom, isprati vodom i osušiti papirnatim ručnikom ili krpom.
- Prije prve uporabe potrebno ih je pripremiti za uporabu, odnosno **sezonirati**.
- Wokovi bez neprianjajućeg sloja nisu perivi u perilici.
- Wok je potrebno oprati ručno (s blagim deterdžentom) tako da ga na nekoliko minuta potopite u toplu vodu. To će olabaviti svu hranu koju možete isprati spužvom. Zatim ga možete sušiti na laganoj vatri. Wok se mora oprati nakon svake uporabe, temeljito osušiti i pažljivo čuvati.
- U woku bez neprianjajućeg sloja preporučujemo koristiti pribor od drva ili silikona.
- Nikada nemojte koristiti metalan pribor za čišćenje woka.

SAVJETI I INFORMACIJE

➤ Kako sezonirati wok?

Stavite wok (bez ulja) na plamenik visoke topline. Kako se wok zagrijava, početak će dobivati tamno smeđu boju i početak će dimiti. Kada se wok počne pregrijavati (postaje crno-plav), nagnite ga da polako zagrijete i ostala područja. *Na klasičnim, keramičkim i indukcijskim pločama regulirajte podjednaku toplinu ploče.* Nakon što se vaš wok dobro zagrije, on će dobiti plavu nijansu.

Ugasite plamenik (ili maknite s ploče) i brzo ulijte šalicu hladne vode u wok da se ohladi. Kada se wok ohladi, premjestite ga u sudoper za nježno pranje. Obrišite višak vode, a zatim osušite wok tako da ga vratite na štednjak na srednje jaku vatru.

Kada se wok osuši, dodajte jednu žlicu biljnog ulja u wok i stavite na laganu vatru. Papirnim ručnikom ili silikonskom špatulom rasporedite ulje po cijeloj unutarnjoj površini woka. *Možete ga na kratko maknuti s vatre kada raspoređujete ulje.* Zagrijavajte wok dok se ulje ne počne dimiti, a zatim skinite s vatre i očistite ga papirnatim ručnikom. Isperite wok i osušite ga. Sada ponovite postupak sa zagrijavanjem ulja. Dakle, stavite wok na laganu vatru, dodajte žlicu biljnog ulja, rasporedite ulje po cijeloj unutrašnjosti i zagrijte ga dok se ne počne dimiti. Wok opet operite i osušite. Nakon toga wok će biti sezoniran.

Wokovi s neprianjajućim slojem se ne sezoniraju. Sezoniraju se samo wokovi bez neprianjajućeg sloja.

Ovaj se postupak s vremena na vrijeme, kada primijetite da wok više nema neljepljiva svojstva, preporuča ponoviti.

➤ Možete li koristiti wok na indukcijskoj ploči?

Modeli **Classic** od ugljičnog čelika prikladni su za kuhanje na plinskim, električnim i keramičkim pločama za kuhanje. Ako imate indukciju, tada vam je potreban model **Excellence** od ugljičnog čelika ili nehrđajućeg čelika.

Sve dok je materijal od kojeg je napravljen vaš wok feromagnetski (kao što je ugljični čelik ili nehrđajući čelik), vaš će wok raditi na indukcijskoj ploči za kuhanje. To je zato što bakreni svitak ispod površine ploče za kuhanje mora moći provoditi elektromagnetsku silu kroz wok (da bi se stvorila toplina).

➤ Kako koristiti wok na indukcijskoj ploči?

Počnite na srednje jakoj vatri kada zagrijavate wok. Indukcijske ploče se mogu vrlo brzo zagrijati, stoga ih zagrijte do sredine. Sjajna stvar kod indukcijskih ploča je ta što možete precizno kontrolirati toplinu. Ipak, trebali biste pokušati testirati kontrole temperature kako biste osjetili koliko brzo reagiraju na vaše promjene.

Čak i ako vaš wok ima veliki promjer, trebali biste ga postaviti na ploču za kuhanje koja je ista kao i podnožje vašeg woka.

Budući da je većina indukcijskih ploča izrađena od stakla, morat ćete biti posebno oprezni kada kuhate s wokom. To znači da ne smijete udarati wok o površinu ili raditi bilo što drugo što bi moglo oštetiti ploču.

➤ Što je fenolna ručka?

Ova ručka ima kontroliranu vodljivost, sprječavajući prekomjeren prijenos topline.

➤ Može li wok ići u pećnicu?

Ken Hom wokovi ne smiju se staviti u pećnicu ili u roštilj zbog materijala ručke.

➤ Drška se olabavila, zašto je to tako?

Poravnajte zareze na bazi ručke, a zatim zakrenite metalni kraj u smjeru kazaljke na satu.

➤ Mogu li koristiti metalan pribor u svom woku?

Wokovi nisu sigurni za metalan pribor, preporučujemo drveni ili silikonski pribor.

➤ Može li posuda za kuhanje na pari od bambusa ići u perilicu posuđa?

Ne, operite ju toplom vodom s blagim deterdžentom i temeljito osušite krpom.

➤ Posuda za kuhanje na pari neravnomjerno kuha, zašto?

Preporučujemo da zamijenite raspored košara za ravnomjerno kuhanje.

➤ Kako mogu spriječiti da wokom ne oštetim keramičku ili indukcijsku ploču?

Ako tijekom pripreme jela želite protresti sadržaj woka, uvijek podignite cijeli wok, protresite i zatim odložite. Nemojte zveckati wokom na indukcijskoj površini jer će to uzrokovati ogrebotine na ploči. Kada vruć wok stavljate na neku drugu površinu (npr. na stol), uvijek koristite podmetač.