

Руководство по запуску подготовленной сковороды вок из углеродистой стали

Благодарим Вас за покупку изделия нашей марки!

Мы гарантируем Вам высокое качество и долгий срок службы нашего изделия.

Запуск сковороды вок

Все воки производитель прокаливает на заводе по высокотемпературной технологии. Вок не требует предварительной прокалки, он полностью готов к работе. Перед готовкой необходимо только нанести масляную плёнку с антипригарным эффектом.

Порядок запуска сковороды вок:

- 1) Перед подготовкой нового вока необходимо тщательно промыть вок в горячей воде с использованием моющего средства для посуды и хорошей губки.
- 2) После мойки тщательно, насухо протрите вок чистой тряпочкой или бумажными полотенцами, осмотрите вок, на нём не должно остаться никакой жирной плёнки

Важно! Первая мойка – это единственный раз, когда стоит использовать моющие средства для посуды.

- 3) Включите вытяжку, откройте окна в помещении, поставьте вок на огонь и залейте в сковороду небольшое количество масла, начинайте помешивать масло, поливая им стенки вока. Теперь следует дождаться появления небольшого белого дыма, как только это произойдет, снимите вок с огня и слейте все масло. Будьте внимательны нельзя перегревать масло в воке, оно может вспыхнуть.
- 4) Протрите сковороду вок салфеткой, если после прокалки на салфетке остались только следы чистого масла, то поздравляем, процедура подготовки проведена успешно. Ваш вок готов к работе.

Важно запомнить, что с момента подготовки, вок нельзя мыть, используя моющие средства. Для очистки вока после готовки стоит использовать тёплую воду, бамбуковую щётку и тряпочку.

Процедура очистки вока:

- 1) После окончания готовки какого-либо блюда на стенках и дне сковороды может оставаться соус или кусочки ингредиентов. Вам необходимо поставить вок на огонь, параллельно вскипятить немного воды. После появления небольшого белого дыма исходящего от стенок сковороды, вылейте кипяток в сковороду вок, после чего с помощью бамбуковой щётки тщательно очистите сковороду.
- 2) Как только сковорода будет чистой, вылейте воду и протрите вок сухим полотенцем или салфеткой.

Важно! Шаги 1-2 рекомендуется повторять 1-2 раза, для полной очистки сковороды вок.

- 3) Налейте немного масла в сковороду вок и тщательно разотрите его по всей поверхности чистым сухим полотенцем или салфеткой.
- 4) Поздравляем, ваша сковорода защищена от внешних воздействий во время хранения, данная процедура называется «консервацией».

Процедура подготовки вока к работе:

- 1) Для расконсервирования сковороды вок после хранения необходимо выполнить обратную процедуру, а также нанести новый антипригарный масляной слой.
 - 2) Вам необходимо поставить вок на огонь, параллельно вскипятить немного воды. После появления небольшого белого дыма исходящего от стенок сковороды, вылейте кипяток в сковороду вок, возникнет эффект бурного кипения и парообразования в этот момент вода соберёт на себя остатки масла консервации, находящегося на стенках сковороды.
 - 3) После удаления масла, слейте воду и насухо протрите сковороду чистым полотенцем или салфеткой.
 - 4) Налейте немного масла на стенки сковороды вок.
 - 5) Поздравляем, ваша сковорода готова к работе с новым антипригарным масляным слоем.
- Блюда на такой сковороде получатся потрясающе ароматными, максимально полезными и вкусными.

Чтобы подготовленный вок служил долго, мы рекомендуем придерживаться следующих правил:

- не использовать агрессивные пенящиеся и абразивные средства для мытья;
- поддерживать масляную пленку на поверхности – она служит антипригарным покрытием и защищает металл от коррозии;
- для ухода использовать чистую горячую воду и насухо вытирать сковороду салфеткой;
- если к стенкам посуды ничего не пристало, мытье можно заменить протиранием бумажным полотенцем;
- приготовленное блюдо оставлять в воке нельзя, сразу по окончании готовки его необходимо переложить в другую посуду.

Вы можете ознакомиться с видеороликом подготовки сковороды вок, отсканировав QR-код.

