

Руководство по запуску 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 покрывает специальным масляным составом, который защищает поверхность от коррозии. Перед готовкой его необходимо тщательно удалить, после чего сковороду подвергается прокаливанию. Прокалывают вок на открытом пламени до тех пор, пока поверхность не приобретет характерный темный оттенок.

Порядок запуска сковороды вок:

1) Перед прокалкой нового вока необходимо избавиться от масляного состава, который использовал производитель для защиты вока от ржавчины во время транспортировки. Вок следует тщательно промыть 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) Переходим к самому важному этапу – прокалке. Вам необходимо включить вашу газовую плиту или горелку на огонь чуть выше среднего. Обязательно соблюдайте все правила безопасности, включите вытяжку, откройте окна в помещении, уберите все пожароопасные предметы на расстояние полутора метров от горелки. Расположите сковороду над огнем и раскалите до тех пор, пока не будет видно отчетливого изменения цвета, точно так же повторите с каждой из сторон сковороды, используйте плотные рукавицы во избежание ожогов. После того как вы прокалите вок со всех сторон, и он полностью поменяет цвет остудите сковороду естественным способом.

4) Как только сковорода остынет, ополосните вок проточной тёплой водой и сразу же протрите его насухо полотенцем.

5) 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.

6) 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 прокалки, 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 масляный 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.

