

Bartscher Opmerking bij het eerste gebruik van een stalen wok



Voor het eerste gebruik moet de wok grondig worden ontdaan van de corrosiebescherming (afwassen met een geschikt reinigingsmiddel).

Vervolgens moet de wok eenmalig worden ingebrand: verwarm hiervoor een beetje hittebestendige olie (bijv.

pindaolie) of aardappelschijfjes met schil in de wok verhitten totdat het oppervlak donker verkleurt en er een eerste patina ontstaat (aardappelen en olie daarna weggooien).

Dit proces duurt minimaal 10 minuten en kan behoorlijk veel rook veroorzaken.

Spoel de wok daarna af met heet water en droog hem grondig af. Na het inbranden

De wok heeft dezelfde antiaanbakken eigenschappen als gecoate producten, maar vereist nog steeds wat olie tijdens het koken. Het antiaanbakken effect verbetert bij elk gebruik.

Reinig de wok na elk gebruik alleen met heet water, veeg hem af met keukenpapier en smeer hem indien nodig licht in met olie. Gebruik geen afwasmiddelen, omdat deze de patina aantasten.

In uitzonderlijke gevallen (sterke aanslag) kan de wok ook met heet water en een borstel worden gereinigd. Als de wok niet wordt gebruikt, moet deze altijd licht worden ingeolied, anders kan er roest ontstaan.