



YOSUKATA

Deutsch	2
English	3
Français	4
Español	5
Italiano	6
Svenska	7
Nederlands	8
Polski	9

DIE VORBEREITUNG

Bevor Ihre „Reise“ beginnt, sollten Sie einige Schritte befolgen, um Ihren Wok vorzubereiten. Kochgeschirr aus Kohlenstoffstahl rostet leicht und muss deshalb entsprechend gepflegt werden. Um das Geschirr bereits während des Transports vor dem Rosten zu schützen, wurde eine dünne Schicht Öl aufgetragen. Diese muss entfernt werden, bevor die Pfanne zum ersten Mal benutzt wird.



VERWENDUNG MIT INDUKTIONSKOCHFELD: Bei zu abrupten Temperaturänderungen können Verformungen auftreten. Um diese zu vermeiden, sollten Sie den Wok auf mittlerer Hitze vorheizen und vorschnelles Aufheizen vermeiden.

Bitte sehen Sie sich dazu das Video auf unserem YouTube-Kanal an und befolgen Sie zur Vorbereitung Ihres Woks folgende Schritte:

1. Waschen Sie beide Seiten Ihres Woks in einer heißen Seifenlauge und nutzen Sie dabei einen nicht-metallischen Scheuerschwamm.

2. Trocknen Sie den Wok mit einem Papiertuch. Dieses kann sich eventuell grau oder schwarz verfärben. Wiederholen Sie in diesem Fall den ersten Schritt.

3. Bevor Sie mit der Zubereitung Ihres ersten Gerichts beginnen, ist es notwendig, den Wok zu neutralisieren. Auf diese Art und Weise wird eine klebefreie Oberfläche geschaffen und der metallische Geschmack wird entfernt.

Achtung! Der Wok aus Kohlenstoffstahl sollte nicht dazu genutzt werden, säurehaltige Speisen zu kochen, zu sieden oder zu dünsten. Das Kochen, Sieden oder Dünsten säurehaltiger Speisen kann dazu führen, dass die Neutralisierung und der Zustand des Stahls beeinflusst wird (Abblättern der Oberfläche oder Auftreten von grauen Flecken). Falls es dazu kommt, müssen Sie den Wok erneut neutralisieren.

1. Nach der Nutzung sollte der Wok abkühlen und danach gereinigt werden. Falls Schmutz oder Essensreste im Wok verbleiben, könnte die Beschichtung angegriffen werden und der Wok fängt in diesem Fall an zu rosten.

2. Vor dem Waschen muss der Wok abkühlen. Reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel. Der Wok ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

3. Benutzen Sie ein Papiertuch oder erwärmen Sie den Wok leicht, um ihn zu trocknen. Wir empfehlen, ihn mit ein wenig Öl einzureiben, bevor er verstaut wird. Dies ist besonders wichtig, falls es sich um einen neuen Wok handelt. Der Vorgang bringt allerdings auch einen Nachteil mit sich: Falls der Wok zu lange gelagert wird, setzt sich Staub auf der Ölschicht ab und die Oberfläche wird klebrig. Zudem wird das Öl ranzig und der Geruch verbleibt im Wok.

4. Falls der Wok nicht mit Wasser und einem weichen Schwamm von verbrannten Essensresten befreit werden kann, sollten Sie einen Pfannenwender und eine Bürste nutzen. Benutzen Sie Spülmittel, falls notwendig. Bitte beachten Sie, dass der Wok vor der nächsten Nutzung neutralisiert werden muss.

5. Lagern Sie den Wok an einem trockenen Ort, um ihn vor Rost zu schützen. Behandeln Sie den Wok mit Hitze und Öl, falls Rostflecken entstehen.

6. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Essig und anderen säurehaltigen Lebensmitteln, denn sie können die Patina angreifen und sogar eine oberflächenhärtende schwarze Stahlschicht angreifen. Der Wok verliert dann seine Antihafte Wirkung. Wenn dies der Fall ist, müssen Sie den Wok bei hohen Temperaturen vorheizen und erneut mit Öl nachwürzen.

7. Nutzen Sie den Wok weder zum Würzen noch zum Kochen im Ofen. Der Griff ist nicht abnehmbar, er wird durch Metall festgedrückt und die Schrauben helfen, den Griff zu befestigen. Wenn Sie den Wok im Ofen verwenden, wird der Holzteil des Griffs beschädigt.

8. Nutzen Sie nicht den Boost-Modus bei Induktionsherden, da sich der Wok sonst verformt.

PREPARATION

Before your “journey” begins, you need to take some simple steps to prepare your wok. Black carbon steel cookware rusts easily and requires you to follow special maintenance rules. In order to prevent rust during transportation a thin layer of oil has been applied. This layer must be cleaned before your first use.



USE WITH AN INDUCTION HOB: Warping may happen if the temperature changes too quickly. To avoid warping, preheat the wok at medium heat, and don't use the booster mode.

Please check the video on our YouTube channel and follow the following steps to prepare your wok:



1. Wash both sides of the wok with hot soapy water, using a non-abrasive scouring pad.



2. Dry the wok with paper towels, which may turn grey or black. Please repeat the first step.



3. Before you start cooking your first meal, it is required to season the wok. This will help create a non-stick patina and remove any metallic taste.

Warning! The carbon steel wok is not intended for acidic food cooking, boiling, or steaming. The cooking of acidic foods, boiling or steaming may alter the seasoning and react with the steel (peeling off and the appearance of grey stains). If this happens, please re-season.

1. The wok must be cleaned after use once it has cooled down. If you leave a wok dirty or with food in it, the patina could be destroyed and it'll start rusting.
2. Before washing, cool it down, and wash it with hot water and a soft sponge. Don't use detergent. It must not be washed in the dishwashing machine.
3. Always dry it with a paper towel or low heat. It is recommended to rub it with a little oil on a paper towel before storage, especially when the wok is new. But this has a side effect. If stored for a long-time, dust easily sticks to the oil, and the surface becomes tacky. In addition, the oil will become rancid, and the flavor will stay in the wok.
4. If the wok can't be cleaned of burnt food with water and a soft sponge, use a spatula and scrubber. If necessary, use detergent. But please note it must be re-seasoned before it can be used for cooking again.
5. To avoid rusting, store it in a dry place. If it has rusted, scrub the rust, pre-season the wok at a high temperature and re-season it with oil.
6. Be careful with vinegar and other acidic ingredients, they can easily ruin the patina and even erode a surface-hardening black steel layer. The wok will lose its' non-stickiness. If this happens, you will need to pre-season the wok at a high temperature and re-season it with oil.
7. Don't use the wok in the oven either for seasoning or for cooking. The handle in the wok is non-removable, it is pressed by metal and the screws help to fix the handle. Thus, using the wok in the oven will damage the wooden part of the handle.
8. Avoid using booster mode with induction stovetops to avoid wok deformation.

PRÉPARATION

Avant de débiter votre « aventure », vous devez prendre des mesures simples pour préparer votre wok. Les ustensils de cuisine en acier au carbone se rouillent facilement et nécessitent des règles d'entretien particulières. Afin de les protéger contre la rouille pendant le transport, une fine couche d'huile a été appliquée. Cette couche doit être nettoyée avant la première utilisation.



UTILISATION SUR PLAQUE À INDUCTION : En raison d'un changement de température trop rapide, une déformation peut se produire. Pour éviter la déformation du wok, préchauffez-le à température moyenne et n'utilisez pas le mode « Booster ».

Veillez regarder la vidéo sur notre chaîne YouTube et suivez les étapes suivantes pour préparer votre wok :

1. Lavez les deux côtés du wok à l'eau chaude savonneuse, en utilisant un tampon à récurer non métallique.
2. Séchez le wok à l'aide de serviettes en papier, qui peuvent devenir grises ou noires. Dans ce cas, veuillez répéter la première étape.
3. Avant de cuisiner votre premier repas, vous devez assaisonner le wok. Cela permettra de créer une patine anti-adhésive et d'éliminer tout goût métallique.

Avertissement ! Le wok en acier de carbone ne doit pas être utilisé pour la cuisson d'aliments acides, l'ébullition ou la cuisson à la vapeur. La cuisson d'aliments acides, l'ébullition ou la cuisson à la vapeur peuvent altérer l'assaisonnement et réagir avec l'acier (décollement et apparition de tâches grises). Si cela se produit, veuillez de nouveau assaisonner.

1. Après utilisation, le wok doit être nettoyé une fois refroidi. Si vous laissez le wok sale ou avec de la nourriture à l'intérieur, la patine pourrait être détruite et le wok commencera à rouiller.
2. Avant de le laver, refroidissez-le, lavez-le avec de l'eau chaude et une éponge douce. N'utilisez pas de liquide vaisselle. Il est interdit de le passer au lave-vaisselle.
3. Séchez-le toujours à l'aide d'une serviette en papier ou à feu doux. Il est recommandé de l'oindre avec un peu d'huile sur une serviette en papier avant de le ranger, en particulier lorsque le WOK est neuf. Cependant, cela a un effet secondaire, si vous le rangez pendant une longue période, la poussière se colle facilement à l'huile et la surface devient collante. L'huile va également moisir et le goût restera dans le wok.
4. Si les aliments brûlés ne peuvent pas être nettoyés du wok avec de l'eau et une éponge douce, utilisez une spatule et un tampon à récurer. Si nécessaire, utilisez un liquide vaisselle. Cependant, il doit être assaisonné de nouveau avant d'être réutilisée pour la cuisson.
5. Afin d'éviter la rouille, rangez-le dans un endroit sec. S'il est rouillé, frottez la rouille, effectuez de nouveau un traitement du wok à une température élevée et assaisonnez-le une fois de plus avec de l'huile.
6. Soyez prudent avec le vinaigre et les autres ingrédients acides, ils peuvent facilement ruiner la patine et même éroder une couche d'acier noir à durcissement superficiel. Le wok perdra son 'non collant. Si cela s'est produit, vous devrez pré-saisonner le wok à haute température et réassaisonner avec de l'huile.
7. N'utilisez pas le wok au four ni pour l'assaisonnement ni pour la cuisson. La poignée n'est pas amovible, elle est pressée par du métal et les vis aident à fixer la poignée. Utiliser le wok au four endommagera la partie en bois du manche.
8. Évitez d'utiliser le mode booster sur la cuisinière à induction au risque de déformer le wok.

PREPARACIÓN

Antes de que empiece tu «viaje» necesitarás dar unos pasos simples para preparar tu wok. Los utensilios de cocina en acero negro al carbono se oxidan con facilidad y requieren que mantengas unas reglas especiales de conservación. Para protegerlos del óxido durante el transporte se les ha aplicado una fina capa de aceite. Debe ser limpiada antes del primer uso.



USO CON PLACA DE INDUCCIÓN: Se puede producir una deformación si la temperatura cambia demasiado rápido. Para evitarlo, precalienta el wok a fuego medio y no use el modo de calentamiento rápido.

Por favor, echa un vistazo al vídeo de nuestro canal de YouTube y sigue estos pasos para preparar tu wok:

1. Lava ambos lados del wok con agua caliente y jabón, usando un estropajo no-metálico.
2. Seca el wok con papel de cocina, que puede teñirse de color gris o negro. Por favor, repite el primer paso.
3. Antes de que empieces a cocinar tu primera comida, es necesario que cures el wok. Esto ayudará a crear una pátina antiadherente y a eliminar cualquier sabor a metal.
¡Cuidado! El acero al carbono no está destinado a cocinar alimentos ácidos, ni para hervir o cocer al vapor. Cocinar alimentos ácidos, hervir o cocer al vapor puede alterar el curado y reaccionar con el acero (haciendo que se desconche y aparezcan manchas grises). Si esto ocurriese, deberás curarlo de nuevo.
 1. El wok debe ser limpiado después de usado y una vez que se enfríe. Si dejas el wok sucio o con comida dentro, la pátina se destruirá y el wok empezará a oxidarse.
 2. Antes de lavarlo, deja que se enfríe y lávalo con agua caliente y una esponja suave. No utilices detergente. No es apto para el lavavajillas.
 3. Sécalo siempre con papel de cocina o con calor suave. Es recomendable frotarlo con un poco de aceite en un papel antes de guardarlo, especialmente cuando el wok es nuevo. Pero esta operación tiene un efecto colateral: si se guarda por mucho tiempo, el polvo se pega al aceite y la superficie se vuelve pegajosa. Además, el aceite se pondrá rancio y el sabor se quedará en el wok.
 4. Si la comida quemada no se puede retirar del wok con agua y una esponja suave, usa una espátula y un estropajo metálico. Si es necesario, utiliza detergente. Pero, por favor, ten en cuenta que tendrá que ser curado otra vez antes de usarse para cocinar de nuevo.
 5. Para evitar que se oxide, guárdalo en un lugar seco, si se ha oxidado, rasca el óxido, trata otra vez el wok a alta temperatura y cúralo de nuevo con aceite.
 6. Ten cuidado con el vinagre y otros ingredientes ácidos, pueden arruinar fácilmente la pátina e incluso erosionar una capa de acero negro que endurece la superficie. El wok perderá su antiadherencia. Si ha sucedido, deberá sazonar previamente el wok a una temperatura alta y volver a sazonar con aceite.
 7. No utilices el wok en el horno ni para condimentar ni para cocinando. El mango no es removible, está presionado por metal, y los tornillos ayudan a fijar el mango. Usar el wok en el horno dañará la parte de madera del mango.
 8. Evita usar la función booster en la placa de inducción para que el wok no se deforme.

PREPARAZIONE

Prima di iniziare il tuo "viaggio", dovrai adottare alcuni semplici accorgimenti per preparare il wok. Le pentole in acciaio al carbonio nero si arrugginiscono facilmente e richiedono una manutenzione particolare. Per prevenire la ruggine durante il trasporto è stato applicato un sottile strato di olio, da rimuovere prima del primo utilizzo.



USO CON FORNO A INDUZIONE: In caso di variazioni troppo rapide della temperatura, è possibile il verificarsi di deformazioni. Per evitare ciò, preriscaldare il wok a calore medio e non utilizzare la modalità Booster.

Guarda il video sul nostro canale YouTube ed esegui i seguenti passaggi per preparare il tuo wok:

1. Lavare entrambi i lati del wok con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.

2. Asciugare il wok con carta assorbente, che potrebbe diventare grigia o nera. Ripetere il primo passaggio.

3. Prima di iniziare a cucinare il primo piatto, è necessario condizionare il wok. Questo aiuterà a creare una patina antiaderente e a rimuovere qualsiasi sapore metallico.

Attenzione! Il wok in acciaio al carbonio non è destinato alla cottura di cibi acidi, alla bollitura o alla cottura a vapore. La cottura di cibi acidi, l'ebollizione o la cottura a vapore possono alterare la condizionatura e reagire con l'acciaio (scrostatura e comparsa di macchie grigie). Se ciò dovesse accadere, si prega di ricondizionare il prodotto.

1. Il wok deve essere pulito dopo l'uso, una volta raffreddato. Se si lascia un wok sporco o con del cibo all'interno, la patina rischia di rovinarsi e potrebbe arrugginire.

2. Lasciarlo raffreddare prima del lavaggio. Lavarlo con acqua calda e una spugna morbida. Non usare il detersivo. Non è consentito il lavaggio in lavastoviglie.

3. Asciugare sempre con un panno di carta o a fuoco basso. Prima di riportarlo, si consiglia di ungerlo con un po' di olio, utilizzando un tovagliolo, in particolar modo quando è nuovo. Questo può avere un effetto collaterale. Se inutilizzato a lungo, la polvere potrebbe attaccarsi facilmente e far sì che la superficie diventi appiccicosa. Inoltre, l'olio applicato potrebbe irrancidire e il sapore rimanere nel wok.

4. Se non è possibile pulire il wok dai cibi bruciati con acqua e una spugna morbida, utilizzare una spatola e uno scrubber. Se necessario, utilizzare un detergente. Tuttavia, prima di poterlo utilizzare nuovamente, è necessaria una nuova condizionatura.

5. Per evitare la ruggine, conservarlo in un luogo asciutto. Se arrugginito, rimuovere la ruggine, ricondizionare il wok ad alta temperatura e con olio.

6. Prestare attenzione all'aceto e ad altri ingredienti acidi, che possono facilmente rovinare la patina e persino erodere lo strato di acciaio nero che indurisce la superficie, alterando la sua antiaderenza. Se ciò è già accaduto, è necessario ricondizionare il wok ad alta temperatura e poi con l'olio.

7. Non utilizzare il wok in forno né per la condizionatura né per la cottura. Il manico del wok non è rimovibile, è pressato dal metallo e le viti servono a fissare il manico. Pertanto, l'utilizzo del wok nel forno danneggia la parte in legno del manico.

8. Per evitare la deformazione del wok, evitare di utilizzare la modalità booster sul piano di cottura a induzione.

FÖRBEREDELSE

Innan din "resa" börjar behöver du vidta några enkla åtgärder för att förbereda din wokpanna. Kockärl i svart kolstål rostar lätt och kräver att du följer särskilda underhållsregler. För att förhindra rost under transporten har ett tunt lager olja applicerats. Detta lager måste rengöras före första användning.



ANVÄNDNING MED INDUKTIONSHÄLL: Förvrängning kan ske om temperaturen ändras för snabbt. För att undvika skevhet, förvärm wokpannan på medelhög värme och använd inte booster-läget.

Titta på videon på vår YouTube-kanal och följ följande steg för att förbereda din wokpanna:

1. Tvätta wokpannans båda sidor med varmt tvålatten och använd en icke-slipande tvättsvamp.

2. Torka wokpannan med hushållspapper, det är normalt att pappret blir grått eller svart efteråt. Upprepa det första steget.

3. Innan du börjar laga din första måltid är det nödvändigt att krydda wokpannan. Detta bidrar till att skapa en non-stick patina och tar bort eventuell metallsmak.

Varning! Wokpannan är gjord av kolstål är inte avsedd för tillagning, kokning eller ångkokning av sura livsmedel. Tillagning av sura livsmedel, kokning eller ångkokning kan förändra kryddningen och reagera med stålet (avskalning och uppkomst av grå fläckar). Om detta inträffar, gör en ny kryddning.

1. Wokpannan måste rengöras efter användning när den har svalnat. Om du lämnar en wokpanna smutsig eller med mat i kan patinan förstöras och den börjar rosta.

2. Låt den svalna före tvätt och tvätta med varmt vatten och en mjuk tvättsvamp. Använd inte diskmedel. Det är inte tillåtet att tvätta i diskmaskinen.

3. Torka den alltid med en bit hushållspapper eller på låg värme. Vi rekommenderar att du gnuggar in wokpannan med lite olja på ett hushållspapper före förvaring, särskilt när den är ny. Men detta har en bieffekt. Vid långvarig förvaring fastnar damm lätt på oljan och ytan blir klibbig. Dessutom härsknar oljan och smaken stannar kvar i wokpannan.

4. Om det inte går att rengöra wokpannan från fastbränd mat med vatten och en mjuk tvättsvamp, använd en stekspade och en skrub. Använd diskmedel om det behövs. Observera dock att den måste kryddas på nytt innan den kan användas för matlagning igen.

5. Förvara den på en torr plats för att undvika rostangrepp. Om den har rostat ska du skrubba bort rosten, förkrydda wokpannan med hög temperatur och olja igen.

6. Var försiktig med vinäger och andra sura ingredienser, de kan lätt förstöra patinan och till och med erodera stålskiktet. Wokpannan kan då förlora sin non-stick-egenskap. Om det har hänt måste du förkrydda wokpannan vid hög temperatur med olja.

7. Använd inte wokpannan i ugnen, varken för kryddning eller för tillagning. Wokpannans handtag är inte avtagbart, det är pressat av metall och skruvarna hjälper till att fästa handtaget. Om du använder wokpannan i ugnen kommer trädelen av handtaget att skadas.

8. Undvik att använda booster-läget på induktionshällar för att undvika deformation av wokpannan.

VOORBEREIDINGEN

Voordat uw "reis" begint, moet u enkele eenvoudige stappen volgen om uw wok voor te bereiden. Zwart koolstofstalen kookgerei roest gemakkelijk en vereist dat u speciale onderhoudsregels volgt. Om roestvorming tijdens het transport te voorkomen, is er een dunne laag olie aangebracht. Deze laag moet worden schoongemaakt voordat u de wok voor het eerst gebruikt.



GEBRUIK MET INDUCTIEKOOKPLAAT: Vervorming kan optreden als de temperatuur te snel verandert. Om vervorming te voorkomen, verwarm de wok voor op middelhoog vuur en gebruik de boost-modus niet.

Bekijk de video op ons YouTube-kanaal en volg de volgende stappen om uw wok voor te bereiden:

1. Was beide kanten van de wok met heet zeepsop, gebruikmakend van een niet-schurend schuursponsje.

2. Droog de wok met keukenpapier, dat grijs of zwart kan worden. Herhaal alstublieft de eerste stap.

3. Voordat u begint met het bereiden van uw eerste maaltijd, is het noodzakelijk om de wok te kruiden. Dit helpt bij het creëren van een niet-klevend patina en verwijdert elke metaalsmaak.

Waarschuwing! De wok van koolstofstaal is niet bedoeld voor het bereiden van zure voedingsmiddelen, koken of stomen. Het koken van zure voedingsmiddelen, koken of stomen kan de inbranding aantasten en reageren met het staal (afbladderen en het verschijnen van grijze vlekken). Als dit gebeurt, gelieve opnieuw in te branden.

1. De wok moet worden schoongemaakt nadat deze is afgekoeld. Als u de wok vuil achterlaat of met eten erin, kan het patina beschadigd raken en zal het beginnen te roesten.

2. Voordat u het wast, laat het afkoelen, was het met warm water en een zachte spons. Gebruik geen afwasmiddel. Het is niet toegestaan om in de wasmachine te wassen.

3. Droog het altijd met een papieren handdoek of op een lage temperatuur. Het wordt aanbevolen om het in te wrijven met een beetje olie op een papieren handdoek voordat je het opbergt, vooral wanneer de wok nieuw is. Maar dit heeft een bijeffect. Als het lange tijd wordt bewaard, blijft het stof gemakkelijk aan de olie kleven en wordt het oppervlak plakkerig. Bovendien wordt de olie ranzig en blijft de smaak in de wok hangen.

4. Als de wok niet gereinigd kan worden van aangebrand voedsel met water en een zachte spons, gebruik dan een spatel en schuurspons. Indien nodig, gebruik dan afwasmiddel. Maar let op: de wok moet opnieuw worden ingebrand voordat deze weer gebruikt kan worden om te koken.

5. Om roestvorming te voorkomen, bewaar de wok op een droge plaats. Als hij is gaan roesten, schrob de roest eraf, brand de wok voor op een hoge temperatuur en breng opnieuw olie aan om hem in te branden.

6. Wees voorzichtig met azijn en andere zure ingrediënten, ze kunnen gemakkelijk het patina beschadigen en zelfs de oppervlakteverhardende laag van zwart staal aantasten. De wok zal zijn anti-aanbaklaag verliezen. Als dit gebeurt, moet je de wok opnieuw voorverwarmen op een hoge temperatuur en opnieuw inbranden met olie.

7. Gebruik de wok niet in de oven, noch voor het inbranden noch voor het koken. Het handvat van de wok is niet afneembaar; het is bevestigd met metaal en de schroeven helpen het handvat te fixeren. Daarom zal het gebruik van de wok in de oven het houten deel van het handvat beschadigen.

8. Vermijd het gebruik van de boosterstand op een inductiekookplaat om vervorming van de wok te voorkomen.

PRZYGOTOWANIE

Przed rozpoczęciem „podróży” należy wykonać kilka prostych kroków w celu przygotowania woka. Czarne naczynia ze stali węglowej łatwo rdzewieją i wymagają od Państwa przestrzegania specjalnych zasad konserwacji. Aby zapobiec rdzewieniu podczas transportu, na naczynie nałożono cienką warstwę oleju. Warstwa ta musi zostać oczyszczona przed pierwszym użyciem.



UŻYWANIE Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ: Jeśli temperatura zmienia się zbyt szybko, może dojść do wypaczenia. Aby uniknąć wypaczenia, proszę podgrzać wok na średnim ogniu i nie używać trybu boost.

Prosimy obejrzeć film na naszym kanale YouTube i postępować zgodnie z poniższymi krokami, aby przygotować wok:

1. Umyć obie strony woka gorącą wodą z mydłem, używając nieściernej gąbki do szorowania.
2. Osuszyć wok ręcznikami papierowymi, które mogą stać się szare lub czarne. Powtórzyć pierwszy krok.
3. Przed rozpoczęciem gotowania pierwszego posiłku należy przyprawić wok. Pomoże to stworzyć nieprzywierającą patynę i usunąć metaliczny posmak.

Ostrzeżenie! Wok ze stali węglowej nie jest przeznaczony do gotowania, wrzenia lub gotowania na parze kwaśnych potraw. Gotowanie kwaśnych potraw, gotowanie lub gotowanie na parze może zmienić przyprawę i wejść w reakcję ze stalą (złuszczenie i pojawienie się szarych plam). Jeśli tak się stanie, proszę ponownie przyprawić.

1. Wok należy czyścić po użyciu, gdy ostygnie. Jeśli pozostawią Państwo wok brudny lub z jedzeniem w środku, patyna może zostać zniszczona i zacznie rdzewieć.
2. Przed praniem należy ją schłodzić, umyć gorącą wodą i miękką gąbką. Nie używajcie detergentów. Nie wolno prać w pralce.
3. Zawsze suszyć ręcznikiem papierowym lub na małym ogniu. Zaleca się, aby przed przechowywaniem natrzeć go odrobiną oleju na ręczniku papierowym, zwłaszcza gdy wok jest nowy. Ma to jednak efekt uboczny. Przy dłuższym przechowywaniu kurz łatwo przywiera do oleju, a powierzchnia staje się lepka. Ponadto, olej zjełczeje, a jego smak pozostanie w woku.
4. Jeśli woka nie można oczyścić z przypalonego jedzenia za pomocą wody i miękkiej gąbki, należy użyć szpatułki i skrobaka. Jeśli to konieczne, proszę użyć detergentu. Proszę jednak pamiętać, że przed ponownym użyciem do gotowania należy go ponownie nasmarować.
5. Aby uniknąć rdzewienia, należy przechowywać go w suchym miejscu. Jeśli zardzewiał, proszę usunąć rdzę, wstępnie nasmarować wok w wysokiej temperaturze i ponownie nasmarować olejem.
6. Uwaga na ocet i inne kwaśne składniki, mogą one łatwo zniszczyć patynę, a nawet uszkodzić utwardzającą powierzchnię warstwę czarnej stali. Wok straci swoje właściwości nieprzywierające. Jeśli tak się stanie, będą Państwo musieli wstępnie nasmarować wok w wysokiej temperaturze i ponownie nasmarować olejem.
7. Nie należy używać woka w piekarniku ani do przyprawiania, ani do gotowania. Rączka w woku jest nieusuwalna, jest dociskana metalem, a śruby pomagają ją zamocować. Dlatego używanie woka w piekarniku spowoduje uszkodzenie drewnianej części uchwytu.
8. Należy unikać używania trybu booster na kuchence indukcyjnej, aby uniknąć deformacji woka.