

VOKI IZ OGLJIČNEGA JEKLA, NERJAVEČEGA JEKLA IN LITJEVEGA ALUMINIJA Z NEPRIJEMLJIVIM (NON- STICK) SLOJEM



- ❖ Model **Classic** iz ogljičnega jekla s dvojslojnim neprijemljivim slojem
- ❖ Model **Excellence** iz ogljičnega jekla s troslojnim neprijemljivim slojem
- ❖ Model **Aluminium** od litjevega aluminija s troslojnim neprijemljivim slojem
- ❖ Model **Excellence** iz nerjavečega jekla s neprijemljivim slojem

Lastnosti:

- **Ni jih potrebno sezonirati** saj že vsebujejo neprijemljivo (non-stick) plast.
- Pred prvo uporabo je vok potrebno oprati z blagim detergentom, izprati s vodo in posušiti s papirnatim robčkom ali krpo.
- Pri ročnem pranju **ne uporabljajte** agresivnih sredstev (npr. Arf, Cif i sl.) ne kovinske metlice, kovinske žice in podobno.
- Pri kuhanju in uporabi **ne uporabljajte** kovinskega pribora (žlice, vilice, nožev) temveč samo leseni ali silikonski pribor.
- **Excellence** serija vokov je pralna v pomivalnem stroju ampak vseeno je priporočljivo ročno pranje brez agresivnih sredstev.
- Če vam v voku zagorijo sestavine, v vok nalijte toplo vodo in detergent ter ga po namakanju operite s mehko gobico ali krpo iz mikrovleken.
- Pred uporabo vok dobro osušite.
- Izogibajte se shranjevanju voka z drugimi ponvami saj se lahko poškoduje površina. Če želite shraniti vok z drugimi ponvami notrajno površino zaščitite s kuhinjim papirjem ali krpo.

VOKI IZ OGLJIČNEGA JEKLA BREZ NEPRIJEMLJIVEGA (NON-STIK) SLOJA



- ❖ Model **Classic** iz ogljičnega jekla brez neprijemljivega sloja

Lastnosti:

- Pred prvo uporabo je vok potrebno oprati z blagim detergentom, izprati z vodo in posušiti s papirnatim robčkom ali krpo.
- Pred prvo uporabo je potrebno ga pripraviti za uporabo oziroma **sezonirati**.
- Voki brez neprijemljivega sloja niso primerni za pranje v pomivalnem stroju.
- Vok je potrebno oprati ročno (z blagim detergentom) tako da ga za nekaj minut potopite v toplo vodo. To bo odstranilo vso hrano, ki jo želite oprati s spužvo. Nato ga lahko posušite na majhnem ognju. Vok se mora oprati po vsaki uporabi, temeljito posušiti in pazljivo shraniti.
- V voku brez neprijemljivega sloja je priporočljivo uporabljati pribor iz lesa ali silikona.
- Nikoli ne uporabljajte kovinskega pribora za čiščenje voka.

NASVETI IN INFORMACIJE

➤ Kako sezonirati wok?

Postavite wok (brez olja) na plamen visoke vročine. Ko se wok segrevabo pričel dobivati wok temno barvo in pričelo se bo kaditi. Ko se wok pregreva (postaja črno-moder) ga nagnite, da počasi segrejeta še ostalo površino. *Na klasičnih, keramičnih in indukcijskih ploščah regulirajte moč vročine plošče.* Ko se wok segreje bo dobil modro nianso.

Ugasnite plamen (ali odmaknite iz plošče) in hitro vlijte skodelico hladne vode v wok, da se ohladi. Ko se wok ohladi kada se wok ohladi ga premestite v umivalnik za nežno pranje. Obrišite višek vode in ga posušite tako, da ga postavite nazaj na srednje močen ogenj.

Ko se wok posuši dodajte eno žlico ada se wok osuši, dodajte jednu žlico rastlinskega olja v wok in ga postavite na majhen ogenj. S papirnatim robčkom ali silikonsko lopatico razporedite olje po celotni površini voka. Wok lahko na kratko odmaknete iz ognja, ko razporejate olje. Segrevajte wok dokler se olje ne prične dimiti in zatem ga odmaknite z ognja in očistite s papirnatim robčkom. Izperite wok in ga posušite. Sedaj ponovite postopek s segrevanjem olja. Postavite wok na majhen ogenj, dodajte žlico rastlinskega olja in olje razporedite po celotni notranjosti in segrevajte ga dokler se ne prične dimiti. Wok ponovno operite in posušite. Po tem je wok sezoniran.

Voki s **neprijemajajočim slojem se ne sezonirajo.**
Sezonirajo se samo voki brez neprijemajajočega sloja.

Ta postopek se priporoča, da opravite, ko wok nima več nelepljivega sloja.

➤ Ali se lahko wok uporablja na indukcijski plošči?

Modeli **Classic** iz ogljikovega jekla so uporabni za kuhanje na plinskih, električnih ali keramičnih ploščah za kuhanje. V kolikor imate indukcijsko ploščo potrebujete model **Excellence** iz ogljičnega jekla ali nerjavečega jekla.

Če je material iz katerega je izdelan vaš feromagnetni wok (kot je ogljično jeklo ali nerjaveče jeklo) bo vaš wok deloval tudi na indukcijski plošči. To je zato, ker če wok raditi na indukcijski plošči za kuhanje. To je zato ker mora biti bakrena tuljava pod površino kuhalne plošče sposobna prevajati elektromagnetno silo skozi wok (za ustvarjanje toplote).

➤ Kako uporabljati wok na indukcijski plošči?

Ko segrevate wok pričnite na srednje močnem ognju. Indukcijske plošče se lahko zelo hitro segrejejo zato jih segrejte do polovice. Sijajna lastnost pri indukcijskih ploščah je, da se lahko precizno kontrolira vročina. Kljub temu poizkusite različne temperature, da občutite kako hitro se odzivajo na vaše spremembe.

Tudi če ima vaš wok velik premer ga je potrebno postaviti na ploščo za kuhanje, ki je ista kot podnožje vašega voka.

Ker je večina indukcijskih kuhalnih površin steklenih, boste morali biti pri kuhanju na indukcijskih površinah še posebej previdni. To pomeni, da z vocom ne smete udariti po površini ali storiti ničesar drugega kar bi lahko poškodovali ploščo.

➤ Kaj je fenolni ročaj?

Ta ročaj ima nadzorovano prevodnost, ki preprečuje pretiran prenos toplote.

➤ Gre lahko wok v pečico?

Ken Hom voki se ne smejo uporabljati v pečici ali v žaru zaradi materiala ročke.

➤ Ročaj se je zrahljal, zakaj?

Poravnajte zareze na dnu ročaja, nato zavrtite kovinski konec v smeri urinega kazalca.

➤ Se lahko uporablja kovinski pribor v voku?

Voki niso primerni za kovinski pribor. Priporoča se leseni ali silikonski pribor.

➤ Ali se lahko posoda iz bambusa za kuhanje na pari pomiva v pomivalnem stroju?

Ne, operite jo s toplo vodo in blagim detergentom in temeljito posušite s krpo.

➤ Posoda za kuhanje na pari neenakomerno kuha, zakaj?

Priporočamo, da zamenjate razpored košar za enakomerno kuhanje.

➤ Kako preprečiti, da wok poškoduje keramično ali indukcijsko ploščo?

Če želite med pripravo hrane stresti vsebino voka, vedno dvignite celotni wok, ga potresite in zatem odložite. Ne udarjajte z vocom po indukcijski površini, ker bo to povzročilo praske na plošči. Ko vroč wok postavljate na drugo površino (npr. mizo) vedno uporabljate podlogo.