

Guide til brug af vores carbon stål Wok

Du kan se videoen på dette link for en visuel gennemgang af guiden

<https://londonwok.com/wok-seasoning-tips/>

Bemærk venligst, at når du køber en af vores Woks, har den en klar lakbelægning, som skal fjernes bedst muligt. Dette er for at hjælpe med at forhindre, at Wokken rustner før køb. Som med alt stål vil det ruste, og der kan være lidt på din Wok, men bare rolig, da det hurtigt kan gnides af med en skuresvamp.

I løbet af denne proces vil du have en masse røg fra den brændende lak, (det er ufarligt og fødevaresikkert, test tilgængelige) du brænder også olien. Så hav din emhætte tændt og vinduer åbne.

Du vil opleve din Wok skifter farve. Dette er faktisk lakbelægningen, der brænder. Efter et stykke tid brænder belægningen bare af for at vise stålet nedenunder (en lysere farve).

Wokken bliver brun (belægningen brænder), og derefter vil den gå tilbage til stålfarven. (Belægningen er blevet brændt af.) Prøv at lægge siderne af Wokken over flammerne for at brænde belægningen fra hele wokken.

Når dette er gjort, kan du lade Wokken køle af, og derefter skrubbe den grundigt for at rense alle rester af den brændte belægning af. Så kan du enten tørre din Wok grundigt eller varme den op igen, indtil alt vandet er væk.

Du kan også skrubbe lakken af, Wokken fyldes med varmt vand og lader den stå i blød for at blødgøre belægningen, hæld vandet ud efter 10 minutter og så kan skrubningen starte.

Brug en stålsvamp og eventuelt skurepulver og lidt vand. Det vil tage noget tid at gøre dette, og du vil først vide, om al belægningen er fjernet, når Wokken returneres til komfuret for at varme den op. Den belægning, der er tilbage, bliver brun, når den opvarmes. Du behøver ikke at få al belægningen af, da den er sikker. Det kan komme af i den mad, du laver, men det er helt ufarligt. Fyld wokken igen med varmt vand og fortsæt med at skrubbe.

Så er du klar til at krydre din Wok

Du kan bruge en klud eller forårsløg, ingefær og/eller hvidløg vædet i madolie og derefter bruge en øse til at flytte kluden/grønt rundt i wokken. På denne måde vil der ikke være nogen brændte hænder. Det er olien, der krydrer Wokken og forsegler stålet. Det forhindrer også, at maden klæber til din Wok, og sørger for din Wok ikke rustner.

Rengøring af din Wok

Når du efter madlavning, fremover skal rengøre din Wok, skal du ikke skrubbe den eller bruge sæbe. Vask Wokken forsigtigt i rent vand og tør den over bluset indtil den er tør.

Hvis der skulle komme rust eller brænde noget fast, skrubber du det af og genkrydrer din Wok.

Bemærk venligst, at det er meget svært at krydre på alle andre komfurer end gas, det er altid bedre at krydre så meget af Wokken som muligt.

Med elektriske, induktions- eller halogenkomfurer er varmen kun koncentreret i bunden af wokken, og ingen reel varme overføres op ad siderne af wokken. Derfor ville det være ideelt, hvis du kan få en med et gaskomfur til at krydre for dig.

