

Σημείωση της Bartscher σχετικά με την πρώτη χρήση ενός ατσάλινου γουόκ



Πριν από την πρώτη χρήση, το γουόκ πρέπει να καθαριστεί καλά από την αντιδιαβρωτική προστασία (πλύνετε με κατάλληλο καθαριστικό).

Στη συνέχεια, το γουόκ πρέπει να ψηθεί μία φορά: Για το σκοπό αυτό, ζεστάνετε λίγο ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φιστικέλαιο) ή φέτες πατάτας με φλούδα στο γουόκ, μέχρι η επιφάνεια να σκουρύνει και να σχηματιστεί μια πρώτη πατίνα (απορρίψτε στη συνέχεια τις πατάτες και το λάδι).

Αυτή η διαδικασία διαρκεί τουλάχιστον 10 λεπτά και μπορεί να προκαλέσει έντονο καπνό.

Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το γουόκ με ζεστό νερό και στεγνώστε το καλά. Μετά το ψήσιμο, το γουόκ έχει παρόμοια χαρακτηριστικά αντικολλητικότητας με τα προϊόντα με επίστρωση, αλλά εξακολουθεί να απαιτεί λίγο λάδι κατά το μαγείρεμα. Η αντικολλητική δράση βελτιώνεται με κάθε χρήση.

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε το γουόκ μόνο με ζεστό νερό, σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας και, αν χρειαστεί, λαδώστε το ελαφρά. Αποφύγετε τη χρήση απορρυπαντικών, καθώς καταστρέφουν την πατίνα.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις (έντονη επικάλυψη), το γουόκ μπορεί επίσης να καθαριστεί με ζεστό νερό και βούρτσα. Όταν δεν χρησιμοποιείται, το γουόκ πρέπει πάντα να λαδώνεται ελαφρώς, διαφορετικά μπορεί να σκουριάσει.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com