

Bartscher: indicaciones para el primer uso de un wok de acero



Antes de utilizarlo por primera vez, es necesario eliminar completamente la protección anticorrosiva del wok (lavándolo con un limpiador adecuado).

A continuación, el wok debe someterse a un proceso de curado único: para ello, calentar un poco de aceite resistente al calor (por ejemplo, aceite de cacahuete) o rodajas de patata con piel en el wok hasta que la superficie se oscurezca y se forme una primera pátina (descartar después las patatas y el aceite).

Este proceso dura al menos 10 minutos y puede generar mucho humo.

A continuación, enjuague el wok con agua caliente y séquelo bien. Después del curado, el wok tiene propiedades antiadherentes similares a las de los productos recubiertos, pero sigue requiriendo un poco de aceite para cocinar. El efecto antiadherente mejora con cada uso.

Después de cada uso, limpie el wok solo con agua caliente, séquelo con papel de cocina y, si es necesario, engrase ligeramente. Se debe evitar el uso de detergentes, ya que destruyen la pátina.

En casos excepcionales (incrustaciones fuertes), el wok también se puede limpiar con agua caliente y un cepillo. Cuando no se utilice, el wok debe engrasarse ligeramente, ya que de lo contrario puede oxidarse.

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