

Bartscher Avvertenza relativa al primo utilizzo di un wok in acciaio



Prima del primo utilizzo, è necessario rimuovere accuratamente la protezione anticorrosione dal wok (lavarlo con un detergente adeguato).

Successivamente, il wok deve essere sottoposto a una cottura iniziale: a tal fine, riscaldare nel wok un po' di olio resistente al calore (ad es. olio di arachidi) o fette di patate con la buccia, fino a quando la superficie diventa scura e si forma una prima patina (smaltire poi le patate e l'olio).

Questo processo dura almeno 10 minuti e può produrre molto fumo.

Successivamente, sciacquare il wok con acqua calda e asciugarlo accuratamente. Dopo la cottura, il wok avrà proprietà antiaderenti simili a quelle dei prodotti rivestiti, ma richiederà comunque un po' di olio durante la cottura. L'effetto antiaderente migliora con ogni ulteriore utilizzo.

Dopo ogni utilizzo, pulire il wok solo con acqua calda, asciugarlo con carta da cucina e, se necessario, oliarlo leggermente. Evitare l'uso di detersivi, poiché questi distruggono la patina.

In casi eccezionali (incrostazioni pesanti), il wok può essere pulito anche con acqua calda e una spazzola. Quando non viene utilizzato, il wok deve essere sempre leggermente oliato, altrimenti potrebbe arrugginirsi.

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