

PINNOITTAMATON HIILITERÄSWOK KH131003



- Materiaali hiiliterästä
- Ken Hom pinnoittamaton hiiliteräswok soveltuu erilaisille liesille, mutta **ei induktiolle.**
- Hiiliteräswokkiin muodostuu ajan myötä rasvan ja hiilen seoksena luontainen "non-stick" –pinta, eli pannun pinta tummuu käytön myötä.
Hiiliteräswokkia ei siis kannatakaan yrittää pitää kirkkaan teräksen värisenä.
- Hiiliteräswokit suojataan kuljetuksen ja varastoinnin ajaksi suojalakalla, joka tulee poistaa pannun pinnasta ennen käyttöönottoa. Laita pannu liedelle matalalle lämmölle ja lisää pannuun noin ruokalusikallinen öljyä. Pyörittele öljyä pannussa niin, että koko sisäpinta tulee öljyttyä. Poista pannu liedeltä ja kuuraa pinta reilusti karkealla sienellä tai teräsvillalla, kunnes koko lakkakerros on irronnut. Huuhtelee puhtaaksi kuurattu pannu vedellä ja pese vielä käsin miedolla astianpesuaineella.
- Uuteen hiiliteräswokkiin tehdään tarttumaton pinta ruokaöljykäsittelyllä: hiero jotakin hyvin kuumennusta kestävä ruokaöljyä koko pannun sisäpinnalle, ja kuumenna hitaasti kunnes öljy alkaa savuta. Anna jäähtyä ja pyyhi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla. Toista käsittely 2-3 kertaa, kunnes pannu tummuu. Pinta tummuu edelleen käytössä, ja Kiinassa onkin sanonta: "Mitä tummempi wokki, sen parempi kokki."
- **Hiiliteräswokeissa ei saa säilyttää ruokaa eikä niitä saa liottaa pesualtaassa, koska ne saattavat ruostua. Jos ruostetta ilmestyy pannun pinnalle, sen voi poistaa karkealla sienellä tai teräsvillalla.**
- Pinnoittamattomat wokit pestään käsin miedolla astianpesuaineella, ei astianpesukoneessa.
- Pinnoittamattomat wokit on hyvä säilyttää rasvattuna (esim. rypsiöljy).
- **Pinnoittamattomat wokit, eli ns. ammattiwokit, toimivat parhaiten päivittäisessä käytössä ja korkeissa lämpötiloissa. Satunnaiselle kotiwokkaajalle suosittelemme pinnoitettuja wokkipannuja.**