

Käyttöohje – Ken Hom pinnoittamaton hiiliteräswok KH131003

Ken Hom tunnetaan aidon kiinalaisen ja aasialaisen ruuan johtavana asiantuntijana. Ken Hom Everyday -hiiliteräksestä valmistetut, pinnoittamattomat wok-pannut yhdistävät käytännöllisyyden ja kiinalaisen keittiön satoja vuosia vanhan perinteen, jossa wok-pannun pinta käsitellään kuumentamalla siinä ruokaöljyä. Alun perin tämän wok-pannun kaltaiset pannut saivat tarttumattoman pinnoituksensa käytön myötä, kun hiilijäämät kertyivät niiden pintaan. Tämä wok-pannu pinnoitetaan kuumentamalla siinä ruokaöljyä ennen käyttöä ja se saa oman tarttumattoman pinnoitteensa ajan myötä.

ESIVALMISTELU

Tämä on Ken Hom –hiiliteräksinen wokki, jossa on läpinäkyvä suojapinnoite, joka täytyy poistaa ennen käyttöä. Poista pinnoite asettamalla wokki keskilämmölle ja lisää 1 ruokalusikallinen ruokaöljyä. Pyöritä öljyä wokin sisällä, kunnes wokin koko sisäpinta on öljyn peitossa. Ota pois liedeltä ja hankaa sisäpintaa, kunnes koko suojapinnoite on hävinnyt. Patasuti tai teräsvilla sopii erinomaisesti tähän tarkoitukseen. Pese ja kuivaa wokki lopuksi huolella. Wokkipannu on nyt valmis ”käsiteltäväksi”.

KÄSITTELY

Hankaa wokin koko sisäpinta ruokaöljyllä (älä käytä oliiviöljyä tai muuta vastaavaa korkeita lämpötiloja heikosti kestävää öljyä). Lämmitä wokia varovasti, kunnes se alkaa savuta. Nosta pois liedeltä ja anna jäähtyä. Pyyhi tämän jälkeen ylimääräinen öljy pois talouspaperilla. Toista tämä kaksi tai kolme kertaa kunnollisen käsittelyn varmistamiseksi. Wokin keskiosa saattaa tässä vaiheessa tummua (yleensä ruskeaksi tai mustaksi). Wokki tummuu lisää käytössä. Tämä on aivan normaalia hyvin käsitellylle wokille, ja se estää pinnan ruostumisen ja ruoan tarttumisen kiinni. Kiinalaiset sanovatkin: ”Mitä tummempi wokki sen parempi kokki!”

PUHDISTUS JA HOITO

Pese ja kuivaa wokki huolellisesti käytön jälkeen ja säilytä sitä kuivassa paikassa. Voit halutessasi hieroa ohuen kerroksen ruokaöljyä wokin sisäpintaan tai käsitellä sen uudelleen aika ajoin. Älä pese astianpesukoneessa äläkä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai mitään sellaista, joka rikkoo käsitellyn pinnan. Lämmin vesi ja tiskiharja yleensä riittävät. Jos woksisi alkaa ruostua, se ei ole ongelma, sillä voit hangata sen puhtaaksi ja käsitellä sen uudelleen.

WOKISSA KYPSENTÄMINEN

Wokkia ei voi käyttää induktioliedellä, mutta se soveltuu käytettäväksi kaikilla muilla liesityypeillä. Kuumenna wokki, lisää öljyä reseptin mukaan ja odota kunne öljy alkaa savuta, ennen kuin lisää valmistusaineet. Sekoita ruokaa koko ajan varmistaaksesi, että kaikki ainekset koskettavat wokin pohjaa. Älä käytä metallisia tai teräviä välineitä, sillä ne vahingoittavat tarttumattomaa pinnoitetta. Ei saa kuumentaa liikaa. Jos paistetut ruoka-aineet kuumenevat liikaa, sulje liesi ja anna wokin jäähtyä, ennen kuin nostat sen liedeltä. Välttääksesi wokin kaatumisen aseta se aina keskelle keittolevyä (sähköliedellä) tai poltinta (kaasuliedellä). Valvo wokia koko ruuanlaiton ajan. Jos kahva löystyy, kiristä se heti uudelleen. VINKKI: Jos ruoka kuivuu ja ainekset tarttuvat toisiinsa mitä tahansa wokia käyttäessäsi, älä lisää öljyä. Pari ruokalusikallista vettä ajaa saman asian, eikä ruuasta tule öljyistä.