

## Wok Einbrennanleitung:

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Du dich für unseren Wok entschieden hast!

**Dieser traditionelle Chinesische Wok aus unlegiertem Stahl muss vor dem ersten Gebrauch vorbehandelt werden.**

**Behalte den Wok nach der Vorbehandlung und auch darüber hinaus eingefettet, um die Rostbildung vorzubeugen!**

So gehst Du vor:

1. Spüle den Wok mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus und scheuere ihn mit einer Scheuerbürste (wie z.B. ein Schwamm oder ein Kissen aus Edelstahl). Stelle sicher, dass kein Schutzöl im Wok verbleibt. Verwende am besten heißes Wasser und schrubbe alles gründlich ab.
2. Spüle den Wok aus und trockne ihn zügig und gründlich mit Papiertüchern. Gehe dabei zügig vor, um Rost vorzubeugen.
3. Stelle den Wok auf deine Sizzle Area. Bringe diese auf die höchste Leistung. Warte ein paar Minuten, bis sich die Farbe des Stahls ändert.
4. Bewege den Wok, indem Du ihn drehst und zum Rand hin und zurück ankippst, bis der Stahl eine bläulich-gelbliche Farbe annimmt. Der ganze Wok muss eine andere Farbe annehmen.
5. Nimm den Wok von der Sizzle Area. Verteile etwa anderthalb Teelöffel Öl über die gesamte Innenfläche deines Woks, so dass ein dünner Ölfilm entsteht. Dies kann man auf verschiedene Art erreichen. Eine Möglichkeit ist es, das Öl mit einem Papiertuch über die Oberfläche zu verteilen. Du solltest die Papiertücher dabei mit einer Zange halten. Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Öl mit einem Grillpinsel oder einem anderen hitzefesten Pinsel zu verteilen. Wische das Öl beim Drehen und Kippen des Woks ab. Trage das Öl gleichmäßig auf die gesamte Innenfläche auf.
7. Erhitze den Wok und wische ihn mit dem Öl bei mittlerer Hitze etwa 3-5 Minuten lang ab oder bis kein flüssiges Öl mehr vorhanden ist.
8. Wenn Du möchtest, kannst Du die Schritte 6 bis 8 etwa dreimal wiederholen, dies ist jedoch nicht erforderlich. Der Wok ist jetzt einsatzbereit.

## Tipps:

1. Es ist wichtig, den Wok gründlich zu reinigen, um die werksseitige Schutzbeschichtung zu entfernen.
2. Fette den Wok stets sofort nach dem Abspülen wieder ein, sonst kann er sehr schnell Rost ansetzen! Wische ihn vor dem Einfetten mit einem Papiertuch ab oder erhitze ihn zügig mit Öl darin. Trage dann mit Papiertüchern eine dünne Ölschicht auf.
3. Wenn sich der Holzgriff lockert, geschieht dies wegen niedrigerer Luftfeuchtigkeit im Vergleich zum Herstellungsort. Dies kannst du auf verschiedene Weise leicht beheben:
  - a) Lege ein feuchtes Tuch auf den Holzteil des Griffs (nur den Holzteil), und lasse es über Nacht darauf liegen. Am nächsten Morgen sitzt der Griff wahrscheinlich wieder fest.
  - b) Schraube ihn ab und stecke zum Beispiel kleine gefaltete Papierstücke in die Löcher, damit sie fester sitzen. Schraube ihn dann wieder fest.
  - c) Wenn die vorgenannten Möglichkeiten nicht helfen, schraube den Griff ab und drehe ihn, so fest Du kannst, in die Metallmanschette. Schlage mit einem Hammer einige Male kräftig auf das Griffende, um ihn fest in die Manschette zu drücken. Setze die Schrauben ein. Es sind Holzschrauben, Du brauchst dafür keine Löcher zu bohren. Ziehe sie einfach mit einem Schraubenzieher wieder im Holz fest.
4. Auf YouTube finden sich viele Videos, in denen gezeigt wird, wie man einen Wok aus unlegiertem Stahl vorbehandelt.