

Bartscher Wskazówka dotycząca pierwszego użyciu stalowego woka



Przed pierwszym użyciem należy dokładnie usunąć z woka środek antykorozyjny (umyć odpowiednim środkiem czyszczącym).

Następnie wok należy poddać jednorazowemu wypalaniu: w tym celu należy podgrzać w woku niewielką ilość oleju odpornego na wysoką temperaturę (np. olej arachidowy) lub plasterki ziemniaków ze skórą w woku, aż powierzchnia stanie się ciemna i utworzy się pierwsza patyna (następnie wyrzucić ziemniaki i olej).

Proces ten trwa co najmniej 10 minut i może powodować intensywne dymienie.

Następnie wypłucz wok gorącą wodą i dokładnie wysusz. Po wypalaniu Wok ma podobne właściwości nieprzywierające jak produkty powlekane, ale nadal wymaga użycia niewielkiej ilości oleju podczas gotowania. Efekt nieprzywierający poprawia się z każdym kolejnym użyciem.

Po każdym użyciu wok należy umyć wyłącznie gorącą wodą, wytrzeć papierowym ręcznikiem i w razie potrzeby lekko naoliwić. Należy unikać stosowania środków czyszczących, ponieważ niszczą one patynę.

W wyjątkowych przypadkach (silne osady) wok można również umyć gorącą wodą i szczotką. Gdy wok nie jest używany, należy go zawsze lekko naoliwić, ponieważ w przeciwnym razie może rdzewieć.