

Remarque de Bartscher concernant la première utilisation d'un wok en acier



Avant la première utilisation, il faut éliminer soigneusement la protection anticorrosion du wok (laver avec un produit nettoyant adapté).

Il faut ensuite le culotter une seule fois : pour cela, faites chauffer un peu d'huile résistante à la chaleur (par exemple de l'huile d'arachide) ou des tranches de pommes de terre avec leur peau dans le wok jusqu'à ce que la surface devienne sombre et qu'une première patine se forme (jetez ensuite les pommes de terre et l'huile).

Ce processus dure au moins 10 minutes et peut dégager une forte fumée.

Rincez ensuite le wok à l'eau chaude et séchez-le soigneusement. Après la cuisson, le wok possède des propriétés antiadhésives similaires à celles des produits revêtus, mais nécessite toujours un peu d'huile pour la cuisson. L'effet antiadhésif s'améliore à chaque utilisation.

Après chaque utilisation, nettoyez le wok uniquement à l'eau chaude, essuyez-le avec du papier absorbant et huilez-le légèrement si nécessaire. Évitez d'utiliser des produits vaisselle, car ils détruisent la patine.

Dans des cas exceptionnels (encrassement important), le wok peut également être nettoyé à l'eau chaude et à l'aide d'une brosse. Lorsqu'il n'est pas utilisé, le wok doit toujours être légèrement huilé, sinon il risque de rouiller.

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