

# Руководство по запуску сковороды вок из нержавеющей стали

Благодарим Вас за покупку изделия нашей марки!

Мы гарантируем Вам высокое качество и долгий срок службы нашего изделия.

## Запуск сковороды вок

Все воки из нержавеющей стали проходят стадию механической обработки, после которой на поверхности сковороды остаются мелкие частички стали и технического масла. Перед готовкой вок необходимо тщательно помыть, после чего сковорода подвергается прокаливанию. Прокаливают вок на открытом пламени до тех пор, пока поверхность не приобретет характерный темный оттенок.

## Порядок запуска сковороды вок:

1) Перед прокалкой нового вока необходимо избавиться от масляного состава и грязи, которые возникли в процессе механической обработки. Вок следует тщательно промыть в горячей воде с использованием моющего средства для посуды и хорошей губки.

2) После мойки тщательно, насухо протрите вок чистой тряпочкой или бумажными полотенцами, осмотрите вок, на нём не должно остаться никакой жирной плёнки.

**Важно! Первая мойка – это единственный раз, когда стоит использовать моющие средства для посуды.**

3) Переходим к самому важному этапу – прокалке. Вам необходимо включить вашу газовую плиту или горелку на огонь чуть выше среднего. Обязательно соблюдайте все правила безопасности, включите вытяжку, откройте окна в помещении, уберите все пожароопасные предметы на расстояние полутора метров от горелки. Расположите сковороду над огнем и раскалите до тех пор, пока не будет видно отчетливого изменения цвета, точно так же повторите с каждой из сторон сковороды, используйте плотные рукавицы во избежание ожогов. После того как вы прокалите вок со всех сторон, и он полностью меняет цвет остудите сковороду естественным способом.

4) Как только сковорода остынет, ополосните вок проточной тёплой водой и сразу же протрите его насухо полотенцем.

5) Поставьте вок на огонь и залейте в сковороду небольшое количество масла, начинайте помешивать масло, поливая им стенки вока. Теперь следует дождаться появления небольшого белого дыма, как только это произойдет, снимите вок с огня и слейте все масло. Будьте внимательны нельзя перегревать масло в воке, оно может вспыхнуть.

6) Протрите сковороду вок салфеткой, если после прокалки на салфетке остались только следы чистого масла, то поздравляем, процедура подготовки проведена успешно. Ваш вок готов к работе.

Важно запомнить, что с момента прокалки, вок нельзя мыть, используя моющие средства. Для очистки вока после готовки стоит использовать тёплую воду, бамбуковую щётку и тряпочку.

## Процедура очистки вока:

1) После окончания готовки какого-либо блюда на стенках и дне сковороды может оставаться соус или кусочки ингредиентов. Вам необходимо поставить вок на огонь, параллельно вскипятить немного воды. После появления небольшого белого дыма исходящего от стенок сковороды, вылейте кипяток в сковороду вок, после чего с помощью бамбуковой щётки тщательно очистите сковороду.

2) Как только сковорода будет чистой, вылейте воду и протрите вок сухим полотенцем или салфеткой.

**Важно! Шаги 1-2 рекомендуется повторять 1-2 раза, для полной очистки сковороды вок.**

3) Налейте немного масла в сковороду вок и тщательно разотрите его по всей поверхности чистым сухим полотенцем или салфеткой.

4) Поздравляем, ваша сковорода защищена от внешних воздействий во время хранения, данная процедура называется «консервацией».

## Процедура подготовки вока к работе:

1) Для расконсервирования сковороды вок после хранения необходимо выполнить обратную процедуру, а также нанести новый антипригарный масляный слой.

2) Вам необходимо поставить вок на огонь, параллельно вскипятить немного воды. После появления небольшого белого дыма исходящего от стенок сковороды, вылейте кипяток в сковороду вок, возникнет эффект бурного кипения и парообразования в этот момент вода соберёт на себя остатки масла консервации, находящегося на стенках сковороды.

3) После удаления масла, слейте воду и насухо протрите сковороду чистым полотенцем или салфеткой.

4) Налейте немного масла на стенки сковороды вок.

5) Поздравляем, ваша сковорода готова к работе с новым антипригарным масляным слоем.

Блюда на такой сковороде получатся потрясающе ароматными, максимально полезными и вкусными.

## Чтобы подготовленный вок служил долго, мы рекомендуем придерживаться следующих правил:

- не использовать агрессивные пенящиеся и абразивные средства для мытья;
- поддерживать масляную пленку на поверхности – она служит антипригарным покрытием и защищает металл от коррозии;
- для ухода использовать чистую горячую воду и насухо вытирать сковороду салфеткой;
- если к стенкам посуды ничего не пристало, мытье можно заменить протиранием бумажным полотенцем;
- приготовленное блюдо оставлять в воке нельзя, сразу по окончании готовки его необходимо переложить в другую посуду.

Вы можете ознакомиться с видеороликом подготовки сковороды вок, отсканировав QR-код.

