WOK EINSATZ

EIN WOK AUF DEM GRILL

Eine tolle Sache, da durch den geschlossenen Deckel und die damit entstehende allseitige Wärme der Wok perfekt erhitzt werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Wok Einsatz per Hand mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie ihn gründlich mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

VOR DEM GEBRAUCH

Halten Sie sämtliche Zutaten, Saucen und die – am besten vorgewärmten – Servierteller griffbereit, da das Grillen mit dem Wok sehr schnell geht. Das Grillgut am besten in gleich große mundgerechte Stücke schneiden; so wird alles gleichmäßig gar. Den Wok müssen Sie richtig vorheizen! Dazu den Grilldeckel schließen und den Wok etwa 10 Minuten vorheizen lassen, bis er richtig heiß ist. Um zu testen, ob der Wok schon heiß genug ist, geben Sie etwas Wasser in den Wok; wenn es zischend verdampft, ist der Wok vorgeheizt.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

Wie oft man das Grillgut im Wok wenden sollte, ist Erfahrungssache; aber eine Grundregel sollte man beachten: Fleisch oder andere proteinhaltige Lebensmittel wie Tofu sollte man immer zuerst hineingeben und so zügig wie möglich verteilen, damit sie in direkten Kontakt mit der heißen Oberfläche kommen. Dann ca. 30 Sekunden angrillen. Anschließend müssen die Zutaten mithilfe des Wokbestecks mehrmals gewendet werden, bis sie gleichmäßig angegrillt sind. Wenn Sie weitere Zutaten hinzugeben, diese immer erst einige Sekunden anbraten, dann erst mit dem Wokbesteck wenden. Wie bei allen Einsätzen aus Gusseisen raten wir dazu, nur Holzbesteck zu verwenden, da die Oberfläche des Gusseisens angegriffen werden kann.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Wok Einsatz nach der Benutzung abkühlen und nehmen Sie ihn erst dann aus dem Grill heraus. Reinigen Sie den Wok mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bei hartnäckigen Verkrustungen können Sie den Wok auch in warmem Wasser einweichen. Bitte beachten Sie, dass dieser Einsatz nicht spülmaschinengeeignet ist.

WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Küchenschwämme mit metallischen oder keramischen Scheueranteilen! Dies kann die emaillierte Oberfläche des Woks beschädigen. Auch das Abschaben oder Abkratzen von Essensresten mit metallischen Gegenständen kann zu einer Beschädigung der Porzellan-Emaille-Beschichtung führen. Trocknen Sie den Wok Einsatz nach der Reinigung sorgfältig ab.

GRILLMEISTER-TIPP

Wenn der Wok richtig heiß ist, verteilen Sie einmal am oberen Rand mit einer Ölflasche oder einem Löffel rundum maximal 2 Esslöffel Öl (z.B. Erdnuss-, Raps-, Sonnenblumenöl) .