

Inbranden van de stalen wok

Waarom moet je een wok inbranden

Wanneer je een plaatstalen of ijzeren wok koopt, moet je deze eerst voorbehandelen. Om roest te voorkomen behandelt men deze wokken met een dun laagje olie dat je dient te verwijderen voor gebruik. Bovendien zal het de smaak ten goede komen.

Dit geldt dus niet voor anti-aanbak, roestvrij stalen en gietijzeren wokken.

Stap voor stap de wok inbranden

Hoe doe je dat? Zet de wok op een hoog vuur tot de oppervlakte zwart begint te zien. Was dan de wok uit met warm water en een klein beetje zeep of soda. Met een stijve borstel kan je de wok zuiver maken. Spoel vervolgens na met water en plaats de wok op een mediumvuurtje om hem te laten drogen. Daarna neem je een velletje keukenpapier waarop je een beetje olie doet. Gebruik enkel olie die de hoge hitte kan verdragen zoals **arachide** olie of **zonnebloemolie**. Zet het vuur hoger en wrijf de wok er ten slotte mee uit. Herhaal deze laatste stap tot het keukenpapier zuiver blijft. Ten slotte moet je de wok enkel nog afspoelen onder de kraan, drogen en een beetje olie in de wok wrijven voor je hem wegzet.

Schoonmaken van de wok

De wok zal er nu wat donkerder uitzien en zal nog donkerder worden bij het koken. Vanaf nu moet je de wok enkel uitspoelen met water als je hem gebruikt (zeep is uit den boze). Zorg er wel voor dat u de wok op temperatuur brengt voordat u olie in de wok giet. Dit zal aanbakken voorkomen en zo creëer je gaandeweg een natuurlijke anti-aanbaklaag. Gebruik een beetje water en staalwol als er etensresten hardnekkig tegen de randen kleven.

Hierna verwarm je de wok opnieuw op zodat het laatste beetje water verdampt is en smeer je de wok lichtjes in met olie.

Wanneer de wok toch zou roesten dan schuur je het roest eraf met een zacht schuurmiddel en brand je de wok opnieuw in zoals bovenaan beschreven

