

## Wok pánev Big Green Egg z uhlíkové oceli – návod k použití



Wok pánev z uhlíkové oceli je navržena k použití v Big Green Egg nerezovém koši pro convEGGtor Large a XL

### Používání grilovací wok pánve z uhlíkové oceli

- Před prvním použitím wok důkladně vyčistěte houbičkou a jemným čistícím prostředkem - např. jarem a teplou vodou. V nádobě se nachází malé množství oleje, který byl použit jako ochranný prostředek při jeho výrobě a omytím teplou vodou a čistícím prostředkem jej tak před samotným používáním bezpečně odstraníte. Wok otřete utěrkou nebo ručníkem dosucha.
- Gril Big Green Egg roztopte na teplotu 200 až 230 ° C a do convEGGtorového koše vložte prázdný grilovací wok. Zavřete víko vajíčka a nechte wok zahřát cca na 10 až 15 minut, nebo dokud jeho povrch částečně neztmavne. Pak si už můžete být jisti, že všechny zbytky oleje z výrobního procesu jsou dokonale odstraněny.
- Vyndejte wok pánev z EGG a nechte ho vychladnout. Poté ještě jednou umyjte teplou vodou a jemným čistícím prostředkem. Vysušte wok utěrkou nebo ručníkem a vložte zpět do EGG, aby důkladně vyschla.
- Do suchého woku přidejte 2 polévkové lžíce rostlinného oleje a nechte ho minutku rozehtát. Poté pomocí ochranné rukavice uchopte rukojeť woku a krouživými pohyby zajistěte, aby se olej rovnoměrně rozlil po pánvi. Wok vyndejte z EGG a zbytky oleje rozetřete papírovou utěrkou, případně pomocí kleští.
- Wok opět vložte do EGG a nechte ho několik minut řádně vypálit. Potom ho opět vyjměte. Nyní je váš wok připraven na běžné používání.

## Čištění a péče

- Po každém použití woku jej opláchněte teplou vodou. Nepoužívejte ŽÁDNÉ ČISTICÍ PROSTŘEDKY! K odstranění potravin z vaření a z přípravy jídla používejte výhradně houbičku. Vždy dosucha osušte utěrkou. Pár kapkami rostlinného oleje a pomocí papírové utěrky wok ochráníte jemným naolejováním. Tímto přístupem tak svůj wok pečlivě připravíte k uskladnění a pro další použití.

## Správné používání

- Keramické ohniště naplňte ze dvou třetin dřevěným uhlím a uprostřed ho zapalte ideálně s použitím plynového nebo pevného zapalovače Big Green Egg. Potom vložte convEGGtorový koš a nechte vyhřát EGG na teplotu 200 °C.

Dejte pozor a nikdy neotvírejte horní kupoli Big Green Egg příliš rychle! Vždy otevírejte velmi pomalu, postupně tak, že zpočátku kupoli jen pootevřete do výšky 2-3 cm a zabráníte případnému nežádoucímu vzplanutí směrem k vám. Především při vaření při teplotách nad 150 °C je třeba na reakci vzplanutí při otevírání kopule dát pozor a otevírat poklop opravdu pomalu.

- Pomalu otevřete kupoli EGG a vložte wok do convEGGtorového koše. Zavřete a několik minut wok zahřívejte. Opět pomalu otevřete a přidejte do woku pár kapek oleje na vaření (wok na přípravu jídla skutečně nepotřebuje mnoho tuku). Kupoli už nezavírejte. Nezapomeňte vždy používat ochrannou EGGmit rukavici. Při míchání jídla držte špachtli rovněž neustále v ochranné rukavici, abyste předešli nežádoucímu popálení se. Následně zcela zavřete spodní dvířka a nechte je uzavřené během celé přípravy jídla ve woku.

- Olej promíchejte špachtlí. Když začne olej kouřit, přidejte do woku potřebné ingredience. Vařte za stálého míchání, dokud nebude pokrm hotový. Nakonec wok opatrně vyndejte z EGG a umístěte ho na žáruvzdorný povrch.

## Upozornění:

Vždy, když budete vařit s otevřenou kupolí EGG po delší dobu, nezapomeňte zavřít spodní dvířka. Tím snížíte riziko vzplanutí ohně. Zavřená spodní dvířka totiž zabrání přísunu většího množství kyslíku do prostoru rozpáleného dřevěného uhlí. V případě, že se doutnající dřevěné uhlí příliš rozpálí, zavřete kupoli a mírně otevřete spodní dvířka a regulační víko. Pomalé prodění vzduchu teplotu v EGG následně zreguluje.