



Wok aus Kohlenstoffstahl Carbon Steel Grill Wok

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Dieser Big Green Egg-Wok ist für die Verwendung in einem convEGGtor -Korb von Big Green Egg in einem EGG-Modell Large oder XLarge bestimmt.

Abhärtung deines Woks aus Kohlenstoffstahl

- Vor dem ersten Gebrauch den Wok mit einem Scheuerschwamm, einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen. Die kleine Ölmenge, die bei der Herstellung als Versandschutz aufgetragen wurde, vollständig entfernen. Dann den Wok gründlich mit einem Geschirrtuch abtrocknen.
- Das EGG zusammen mit dem eingesetzten convEGGtor -Korb auf 200–230 °C erhitzen und den Wok auf den Korb stellen. Den Deckel schließen und den Wok 10–15 Minuten oder so lange aufheizen lassen, bis der Wok sich dunkler färbt und das restliche Öl aus der Fabrik verbrannt ist.
- Den Wok aus dem EGG nehmen, damit er abkühlen kann. Wenn er abgekühlt ist, den Wok erneut mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Geschirrtuch abtrocknen und den Wok ins EGG zurückstellen, damit er vollständig trocknen kann.
- Anschließend 2 Esslöffel Pflanzenöl in den trockenen Wok geben. Das Öl eine Minute lang erhitzen. Mithilfe deiner EGG-Handschuhe oder anderer Schutzhandschuhe die Griffe deines Woks festhalten und das Öl herumschwenken, sodass es den Wok gleichmäßig bedeckt. Den Wok aus dem heißen EGG nehmen. Nun ein Küchenpapier ein paar Mal in der Mitte zusammenfalten und dann mit einer Küchenzange das Öl verstreichen, um eine gleichmäßige Beschichtung zu erhalten.
- Den Wok wieder ins EGG einsetzen, um ihn einige Minuten aufheizen zu lassen. Danach den Wok vorsichtig aus dem EGG nehmen, damit er abkühlen kann. Der Wok ist jetzt gebrauchsfertig.

Reinigung und Pflege deines Woks

- Nach jedem Gebrauch deinen Wok mit warmem Wasser abspülen; KEIN REINIGUNGSMITTEL benutzen. Angebrannte Essensreste mit einem Scheuerschwamm entfernen. Dann den Wok gründlich abtrocknen. Einige Tropfen Pflanzenöl in den Wok geben und dieses mithilfe eines Küchenpapiers im ganzen Wok verteilen. Nun kann der Wok aufgeräumt werden.

Der korrekte Gebrauch deines Woks

- Deine Brennkammer zu 2/3 mit Holzkohle füllen; die Mitte der Holzkohle anzünden. Deinen convEGGtor -Korb ins EGG stellen und die Temperatur des EGGs gleichbleibend bei 200 °C halten.

Ein geheiztes EGG nie schnell öffnen. Durch das Entlüften deines EGGs kann die Luft langsam und sicher in den Deckel aufsteigen, sodass auf der Vorderseite keine Flammen in deine Richtung entweichen können. Hierzu den Deckel lediglich ein paar Zentimeter anheben und anhalten, um das EGG zu entlüften, bevor du den Deckel ganz hochhebst. Du solltest dich daran gewöhnen, dein EGG zu entlüften, vor allem, wenn du Speisen bei Temperaturen über 150 °C zubereitet hast.

- Durch langsames Öffnen des Deckels entlüftest du zuerst das EGG; dann stellst du deinen Wok auf den convEGGtor -Korb. Den Deckel schließen und den Wok mehrere Minuten erhitzen. Das EGG entlüften, den Deckel langsam öffnen und Speiseöl in den Wok geben – beim Kochen in einem Wok benötigst du nur wenig Öl. Trage einen EGG-Handschuh an der Hand, in der du den Pfannenwender hältst, und behalte ihn während des ganzen Kochvorgangs an. An diesem Punkt die untere Belüftungsklappe bis zum Ende des Wokens schließen.
- Das Öl mit dem Pfannenwender verrühren. Wenn das Öl zu rauchen beginnt, die Zutaten hinzufügen. Durch ständiges Rühren die Zutaten pfannenrühren, bis sie gar sind. Dann den Wok vom Feuer nehmen und vorsichtig auf eine hitzebeständige Fläche stellen.

Achte darauf, dass die untere Belüftungsklappe immer geschlossen ist, wenn du längere Zeit bei einem geöffneten EGG-Deckel kochst. Das verringert das Risiko eines plötzlichen Aufflammens und vermeidet, dass die Holzkohle mit zu viel Sauerstoff angereichert wird. Wenn die Holzkohle zu heiß wird, den Deckel schließen und die untere Belüftungsklappe und dem rEGGulator-Deckel ein wenig öffnen, um für Luftzufuhr zu sorgen.

**The
Evergreen
Since '74**

Carbon Steel Grill Wok: 120779



BIGGREENEGG.DE