

Sehr geehrter Käufer,
vielen Dank für den Kauf unserer Produkte.

Dieser traditionelle Wok aus unlegiertem Stahl muss vor dem ersten Gebrauch vorbehandelt werden.

Behalten Sie den Wok nach der Vorbehandlung und auch darüber hinaus eingefettet, um die Rostbildung vorzubeugen!

So gehen Sie vor:

1. Spülen Sie den Wok mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus und scheuern Sie ihn mit einer Scheuerbürste (wie z.B. ein Schwamm oder ein Kissen aus Edelstahl).
2. Scheuern Sie den Wok von außen mit Scheuermittel ab, wenn dies nötig sein sollte.
Verwenden Sie auf der Innenseite des Woks kein Scheuermittel.
 3. Spülen Sie den Wok aus und trocknen Sie ihn zügig und gründlich mit Papiertüchern. Gehen Sie dabei zügig vor, um Rost vorzubeugen.
 4. Öffnen Sie die Fenster und schalten Sie die Belüftung ein. Stellen Sie den Wok auf eine heiße Platte. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich die Farbe des Stahls ändert.
 5. Bewegen Sie den Wok, indem Sie ihn drehen und zum Rand hin und zurück ankippen, bis der Stahl eine bläulich-gelbliche Farbe annimmt. Der ganze Wok muss eine andere Farbe annehmen.
 6. Nehmen Sie den Wok von der Heizplatte. Drehen Sie die Platte auf mittlere bis schwache Hitze zurück.
 7. Verteilen Sie etwa anderthalb Teelöffel Öl über die gesamte Innenfläche des Woks, so dass ein dünner Ölfilm entsteht. Dies kann man auf verschiedene Art erreichen. Eine Möglichkeit ist es, das Öl mit einem Papiertuch über die Oberfläche zu verteilen. Sie sollten die Papiertücher dabei mit einer Zange halten. Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Öl mit einem Grillpinsel oder einem anderen hitzefesten Pinsel zu verteilen.
 8. Erhitzen Sie den Wok etwa 10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze.
 9. Wischen Sie das Öl mit einem weiteren Papiertuch ab. Auf dem Tuch werden Sie schwarze Rückstände sehen.
 10. Wiederholen Sie die Schritte 7 bis 9, bis auf dem Papiertuch keine schwarzen Rückstände mehr auftreten (etwa drei Mal).
Der Wok ist nun einsatzbereit.

Tipps:

1. Es ist wichtig, den Wok gründlich zu reinigen, um die werksseitige Schutzbeschichtung zu entfernen.
 2. Fetten Sie den Wok stets sofort nach dem Abspülen wieder ein, sonst kann er sehr schnell Rost ansetzen! Wischen Sie ihn vor dem Einfetten mit einem Papiertuch ab oder erhitzen Sie ihn zügig mit Öl darin. Tragen Sie auch mit Papiertüchern eine dünne Ölschicht auf.
 3. Wenn sich der Holzgriff lockert, geschieht dies wegen niedriger Luftfeuchtigkeit im Vergleich zum Herstellungsort. Dies können Sie auf verschiedene Weise leicht beheben:
 - a) Legen Sie ein feuchtes Tuch auf den Holzteil des Griffs (nur den Holzteil), und lassen Sie es über Nacht darauf liegen. Am nächsten Morgen sitzt der Griff wahrscheinlich wieder fest.
 - b) Schrauben Sie ihn ab und stecken Sie zum Beispiel kleine gefaltete Papierstücke in die Löcher, damit sie fester sitzen.
Schrauben Sie ihn dann wieder fest.
 - c) Wenn die vorgenannten Möglichkeiten nicht helfen, schrauben Sie den Griff ab und drehen Sie ihn, so fest Sie können, in die Metallmanschette. Schlagen Sie mit einem Hammer einige Male kräftig auf das Griffende, um ihn fest in die Manschette zu drücken. Setzen Sie die Schrauben ein. Es sind Holzschrauben, Sie brauchen dafür keine Löcher zu bohren. Ziehen Sie sie einfach mit einem Schraubenzieher wieder im Holz fest.
 4. Auf YouTube finden Sie viele Videos, in denen gezeigt wird, wie man einen Wok aus unlegiertem Stahl vorbehandelt.
 5. *Wenn Sie Probleme mit dem Wok haben, wenden Sie sich bitte zuerst an den Verkäufer oder an unseren Kundendienst auf der Website. Wir werden unser Bestes geben, um Ihnen weiterzuhelfen. Wir möchten, dass Sie mit unserem Markenprodukt zufrieden sind.*
 6. Geben Sie uns doch Feedback und schreiben Sie einen Erfahrungsbericht.