

Wok pánev

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Výběr podle sporáku

Situace	Doporučení	Proč
Plyn / wok hořák	Kulaté dno + stabilní prstenec	Plamen zahřívá dno i boky.
Indukce	Ploché magnetické dno	Rozhoduje rovný kontakt a údaj výrobce.
Sklokeramika	Ploché hladké dno	Stabilita bez kývání a škrábání.
První wok	Uhlíková ocel 30-35 cm	Rychlá odezva, nízká hmotnost.
Dušení a smažení	Wok s poklicí	Lépe drží páru a teplotu.

Tři pravidla

- Kulaté dno používejte jen se stabilní oporou a vhodným zdrojem tepla.
- Na indukci nestačí vzhled: ověřte magnetické ploché dno a kompatibilitu výrobce.
- Nepřepíňujte pánev; jinak se suroviny dusí místo opékání.

Rychlá kontrola před nákupem

- Změřte varnou zónu a prostor pro dlouhou rukojeť.
- Vyzkoušejte, zda bezpečně zvednete i naplněný wok.
- U kulatého dna počítejte s vhodným prstencem a stabilním plamenem.
- U uhlíkové oceli počítejte s ručním sušením a lehkým olejováním.

Stir-fry v osmi krocích



1. Připravte všechny suroviny, omáčku i nástroje před zapnutím plotny.
2. Suroviny osušte a nakrájejte na stejně velké kousky.
3. Wok zahřívejte prázdný podle materiálu a pokynů výrobce.
4. Přidejte malé množství oleje s vyšším bodem zakouření.
5. Vařte po menších dávkách, aby teplota prudce neklesla.
6. Maso opečte, vyjměte a vraťte až ke konci.
7. Omáčku přidejte krátce před dokončením, ne na začátku.
8. Po vaření wok očistěte, dokonale osušte a uhlíkovou ocel lehce potřete olejem.

Po každém vaření

Povrch	Základní péče
Uhlíková ocel	Ručně omýt, ihned vysušit teplem, lehce naolejovat.
Litina	Pomalů zchladit, vysušit, chránit tenkou vrstvou oleje.
Nerez	Odmáčet podle potřeby; bez vypalování.
Nepřilnavý	Nižší až střední teplota, měkké nástroje, bez abraziv.

Když se nedaří

Problém	Úprava
Suroviny pouštějí vodu	Menší dávka a důkladné osušení.
Jídlo se lepí	Wok nejprve zahřejte, potom přidejte olej.
Omáčka se pálí	Přidejte ji až ke konci a krátce provařte.
Objevila se rez	Rez odstraňte, vysušte a obnovte patinu.

Bezpečnost

Vodu nikdy nelijte do rozpáleného oleje. Pánev musí stát stabilně a rukojeť nesmí překážet v průchodu.