# Wok: sporák, dno a povrch

Výběr, rozehřívání a každodenní péče

### Větší průměr není vyšší výkon

Pro domácí wok rozhoduje sporák, dno a povrch. Vnější průměr určuje prostor pro míchání, ale samotné opékání omezuje i výkon plotýnky a velikost zahřívaného dna.



## Začněte varnou plochou

| Varná plocha | Vhodné dno | Co ověřit |
|---|---|---|
| Plynový sporák | Ploché; kulaté pouze se schválenou oporou | Stabilitu, vzdálenost rukojeti a proudění plamene. |
| Wok hořák | Kulaté | Určení hořáku, kompatibilní oporu a bezpečné usazení. |
| Indukce | Ploché magnetické | Údaj výrobce a dostatečně široký kontakt. |
| Sklokeramika | Ploché a hladké | Rovné dno bez otřepů a kývání. |

## Materiál mění způsob práce

| Materiál | Silná stránka | Na co dát pozor |
|---|---|---|
| Uhlíková ocel | Rychle se zahřívá, je relativně lehká a používáním tvoří patinu. | Vyžaduje ruční sušení, lehké olejování a občasné obnovení patiny. |
| Litina | Výborně drží teplotu a hodí se i pro dušení. | Je těžší, pomaleji reaguje a nesnáší prudké teplotní změny. |
| Nerezová ocel | Odolná, bez vypalování a s jednoduchou údržbou. | Suroviny se mohou snáz přichytit; pomůže správné rozehřátí a tuk. |
| Nepřilnavý povrch | Snadný začátek a pohodlné mytí. | Ohřev a náčiní podle výrobce; nerozpalovat prázdný na vysoký výkon. |

**Kompatibilita.** Ploché dno ani ocelový materiál samy nepotvrzují vhodnost na indukci. Ověřte určení konkrétního modelu, rozměr kontaktní plochy a požadavky varné desky. Kulaté dno používejte jen na hořáku a opoře, které tuto kombinaci výslovně umožňují.

**První příprava.** Vypalování patří pouze k povrchu, u kterého ho předepisuje výrobce, typicky k nepovlakované uhlíkové oceli. Přepravní ochranu odstraňte přesně podle návodu; nepleťte ji s trvalým nepřilnavým povlakem. Patinu tvořte tenkými vrstvami oleje, ne silnou louží.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

# Stir-fry v osmi krocích

**1. Připravte vše předem.** Suroviny, omáčku i nástroje mějte u plotny před zapnutím. Vaření je rychlé, proto neodcházejte dodatečně krájet.

**2. Osušte a oddělte syrové maso.** Suroviny osušte a nakrájejte na přiměřeně podobné kusy. Na hotové jídlo připravte čistý talíř, ne nádobu použitou pro syrové maso.

**3. Rozehřejte podle povrchu.** Nepovlakovanou ocel zahřívejte postupně podle návodu. Nepřilnavý wok nerozpalujte prázdný na vysoký výkon a nepoužívejte na něj postup vypalování oceli.

**4. Přidejte olej pro opékání.** Vhodný olej rozlijte v tenké vrstvě po pracovní ploše. Nenechte ho hořet; načasování vůči ohřevu přizpůsobte konkrétnímu povrchu.

**5. Opečte hlavní složku po dávkách.** Maso, tofu nebo houby rozprostřete tak, aby zůstala plocha pro opékání. Maso před odložením na čistý talíř tepelně dokončete; pouhé zatažení povrchu nestačí.

**6. Zeleninu přidávejte podle tvrdosti.** Nejdřív vařte pevnější kusy, listy později. Hotovou hlavní složku vraťte až při spojování, aby se zbytečně dlouho nevařila.

**7. Dokončete omáčkou.** Omáčku přidejte ke konci, promíchejte a provařte podle receptu. U škrobové směsi vyčkejte na zhoustnutí; cukernatou omáčku nenechte na suchém dně spálit.

**8. Podávejte a ošetřete wok.** Jídlo přendejte k podávání. Wok neochlazujte prudkým proudem studené vody; po zchladnutí ho umyjte a vysušte podle materiálu.

## Čtyři potíže a jejich řešení

| Problém | Příčina | Náprava |
|---|---|---|
| Rez | Vlhkost nebo nedostatečné vysušení. | Rez odstraňte, povrch osušte teplem a obnovte patinu. |
| Lepivý povrch | Příliš mnoho oleje při vypalování. | Povrch vyčistěte a naneste jen téměř neviditelný film oleje. |
| Jídlo se dusí | Přeplněná pánev nebo mokré suroviny. | Vařte po dávkách a suroviny předem osušte. |
| Omáčka se pálí | Přidána příliš brzy. | Přidejte ji až na závěr a krátce provařte. |

**Po vaření.** Po přiměřeném zchladnutí umyjte wok podle návodu. Nepovlakovanou uhlíkovou ocel nenechávejte odmočenou, důkladně ji osušte a pro uložení naneste velmi tenký olejový film. Pravidla pro mycí prostředek se mohou mezi výrobci lišit; uhlíková ocel s patinou nepatří do myčky.

**Bezpečná práce.** Nepřilnavý wok nerozpalujte prázdný na vysoký výkon. Olej nesmí hořet a do rozpáleného oleje nelijte vodu. Nádobu nenechávejte bez dozoru; musí stát stabilně a rukojeť nesmí překážet v průchodu.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

# Vyberte wok a správné náčiní

Výběr zahrnuje ploché ocelové woky 33 a 38 cm, kulatý 33 cm a dva různé nástroje. Uvedené průměry nepotvrzují indukční kompatibilitu. Kovové náčiní používejte pouze na povrchu, který ho podle výrobce snese; nepřilnavý povlak vyžaduje vhodné šetrné nástroje.

Tlačítka otevřou konkrétní výrobky na www.tasteofasia.cz. Porovnejte rozměry a určení povrchu i sporáku.



### Non Food Pánev WOK ocelová s plochým dnem 38 cm

Ploché dno a průměr 38 cm pro větší prostor při míchání. Indukci ověřte pro konkrétní model; velkou dávku rozdělte podle výkonu sporáku.

ZOBRAZIT PRODUKT



### Non Food Ocelová Pánev WOK s plochým dnem 33 cm

Ploché dno a průměr 33 cm pro kompaktnější domácí práci. Kompatibilitu s varnou deskou ověřte před nákupem.

ZOBRAZIT PRODUKT



### Non Food Ocelová Pánev WOK s Kulatým dnem 33 cm

Kulaté dno a průměr 33 cm pro vhodný hořák se schválenou stabilní oporou; ne přímo na rovnou skleněnou desku.

ZOBRAZIT PRODUKT



### Non Food Naběračka WOK 175 ml

Naběračka o objemu 175 ml pro vývar a omáčky. Plný objem není doporučená dávka dochucovadla.

ZOBRAZIT PRODUKT



### Non Food Wok síto 18 cm

Síto o průměru 18 cm pro vyjímání a odkapání surovin; před ponořením do oleje musí být suché.

ZOBRAZIT PRODUKT

**Před nákupem**

Před nákupem ověřte dno a varnou desku, povrch a způsob první přípravy. Rozměr 38 cm poskytne více místa k míchání, ale nezvýší výkon sporáku: i ve větším woku může být nutné vařit po dávkách.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.