

Wok pánev

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Co rozhoduje o výsledku

Wok funguje nejlépe, když je předem připravené malé množství suchých surovin a pánev neztrácí teplotu. V domácnosti je důležitější správná velikost dávky, stabilita a kompatibilita se sporákem než samotný název pánve.

Rozhodovací tabulka

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.

Kulaté nebo ploché dno

- Kulaté dno je určeno pro plamen nebo speciální hořák a potřebuje bezpečný prstenec.
- Ploché dno je praktičtější na běžné rovné varné desce.
- Na indukci vždy rozhoduje údaj výrobce, magnetické dno a dostatečný kontakt s deskou.

Velikost dávky

Pro výrazné opečení musí kolem surovin zůstat prostor. Pokud se na dně hromadí tekutina, rozdělte maso nebo zeleninu do dvou dávek a hotové části spojte až s omáčkou.

Materiál, technika a péče



Materiál	Silná stránka	Počítejte s tím
Uhlíková ocel	Rychlé zahřátí, lehká, tvoří patinu	Vyžaduje vysušení a průběžnou péči.
Litina	Stabilní teplota a akumulace	Je těžká a reaguje pomaleji.
Nerezová ocel	Odolná, bez vypalování	Suroviny se mohou snáz přichytit.
Nepřilnavý povrch	Snadný začátek a mytí	Nevhodný pro extrémní žár a kovové nástroje.

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.

Vypálení uhlíkové oceli

Nový wok zbavte přepravní ochrany podle návodu výrobce, důkladně osušte, zahřejte a naneste opravdu tenkou vrstvu neutrálního oleje. Silná vrstva se lepí. Dřevěné nebo lakované rukojeti chraňte před přehřátím.

Kdy obnovit patinu

- Po vzniku rzi nebo holých světlých míst.
- Když se povrch po důkladném umytí stále lepí.
- Po dlouhém skladování ve vlhku.

Čemu se vyhnout

- Dlouhému máčení uhlíkové oceli ve dřezu.
- Silné vrstvě oleje, která zůstane lepkavá.
- Tepelnému šoku a chlazení rozpálené pánve vodou.
- Kovovým nástrojům na citlivém nepřilnavém povrchu.

Vybrané woky a příslušenství



Ocelová pánev WOK s plochým dnem 38 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/panev-wok-ocelova-s-plochym-dnem-38-cm>

Ocelová pánev WOK s plochým dnem 33 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/panev-wok-ocelova-s-plochym-dnem-33-cm>

Ocelová pánev WOK s kulatým dnem 33 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/panev-wok-ocelova-s-kulatym-dnem-33-cm>

Naběračka WOK 175 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/naberacka-wok-175-ml>

Wok síto 18 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/non-food-wok-sito-18-cm>

Kontrola před nákupem

- Změřte průměr varné zóny i prostor pro rukojeť.
- Ověřte typ dna a kompatibilitu s vaším sporákem.
- Zvažte hmotnost plné pánve a pomocné madlo.
- U uhlíkové oceli počítejte s vypálením a ručním sušením.
- Pro více porcí raději vařte po dávkách než v přeplněném woku.

První týden s novým wokem

- Začněte jednoduchou zeleninou a malou dávkou.
- Vyhňte se dlouhému vaření velmi kyselých omáček v čerstvé patině.
- Po každém použití povrch umyjte, zahřátím vysušte a lehce potřete olejem.
- Patina se vyvíjí používáním; nemusí být dokonale stejnoměrná.

Bezpečnost při vysokém žáru

Mějte suroviny suché, olej pod kontrolou a kovovou poklici poblíž. Hořící tuk nehaste vodou. Maso ověřujte teploměrem; barva povrchu sama o sobě bezpečné propečení nepotvrzuje.

Spolehlivé zdroje

The Woks of Life: výběr woku

The Woks of Life: vypálení a každodenní péče

USDA FSIS: bezpečnost při práci s horkým olejem