

## Wok

Dzięki temu, że wok wykonany jest z wysokojakościowej stali nierdzewnej, zachowanie ich w dobrym stanie nie sprawia trudności.

Nowy wok przed użyciem należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków myjących typu „ATA”, „Mr. Top”, „Mr. Muscle”, itd., w celu usunięcia zanieczyszczeń i smaru pozostałego po procesie produkcji. Środek należy rozprowadzić po powierzchni naczyń za pomocą miękkiej gąbki, pozostawić na 5 minut, a następnie spłukać wodą. Jeżeli zajdzie taka potrzeba, czynność powtórzyć 2-3 razy. Rozgrzać niedużą ilość oleju roślinnego, ostudzić i umyć.

Potem naczynia można myć miękką gąbką lub ściereczką używając dowolnego łagodnego środka myjącego. By naczynia zachowały blask, należy je zaraz po myciu wytrzeć do sucha.

Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą proszków do czyszczenia takich jak „Mr. Top” czy „ATA”.

W celu usunięcia resztek przypalonego jedzenia należy nalać do naczynia wodę ze środkiem myjącym, podgrzać ją i usunąć zabrudzenie twardą gąbką lub plastikową szczotką. Nie zalecamy czyszczenia naczyń metalową szczotką, nożem, skrobakiem lub podobnymi przedmiotami. Nie można używać środków, które mogą uszkodzić powierzchnię naczyń (np. materiałów gruboziarnistych) oraz zasadowych środków myjących, ponieważ pozbawiają naczynia blasku.

W celu zabezpieczenia powierzchni naczynia przed zarysowaniami, zalecamy używania podczas przyrządzania żywności, drewnianych łopatek i łyżek, jednak nie jest to konieczne. Należy dodać, że naczynia **BergHOFF** wykonane są z jednolitej stali nierdzewnej, w związku z czym, zarysowania powstałe w skutek niezbyt uważnej pielęgnacji, w żaden sposób nie wpływają na jakość przyrządzanych potraw.

Na powierzchni naczyń może powstawać nalot wapienny – tak zwany osad kotłowy. Podobny nalot oraz plamy pozostawione przez sole mineralne niektórych produktów, łatwo można usunąć gąbką namoczoną w occie lub soku z cytryny lub roztworze kwasu cytrynowego. Można też użyć środków myjących zawierających kwas cytrynowy.

**Uwaga!** Aby zapobiec powstawaniu plam na dnie naczynia, sól należy dodawać do gorącej wody. Poza tym podgrzewając gotowe danie na dnie naczynia mogą powstawać fioletowe plamy.

Należy unikać przegrzewania naczyń! Przegrzanie naczynia może doprowadzić do zmiany koloru powierzchni metalu na złoty lub jasno brązowy lub powstania tęczyowych plam. Nie jest to defektem naczynia i nie ma wpływu na

jego wytrzymałość lub na właściwości przyrządzanych potraw. By nie dopuścić do zmiany koloru metalu należy uważniej przestrzegać warunków użytkowania naczyń. Przegrzane naczynie należy pozostawić do ostygnięcia (w sposób naturalny). Nie zalecamy chłodzenia naczynia zimną wodą, jednak gdy doszło już do zmiany koloru, można zastosować środek czyszczący do stali nierdzewnej, proszek „ATA”, pastę polerską lub odczekać, z czasem naczynie odzyska swój poprzedni wygląd.

*Naczynia BergHOFF spełniają wszystkie standardy oraz normy sanitarne. Wszystkie wyroby przeszły proces certyfikacji CE. Okres użytkowania naczyń – nieograniczony.*

Znany we Wschodniej Azji od ponad 3000 lat wok, to jednocześnie duża, głęboka patelnia przypominająca kształtem półkulę, garnek, frytkownica i parowar. Obecnie wok jest jakby reprezentantem uniwersalnego naczynia, w którym można przygotować dowolne dania: używa się go do obsmażania, smażenia w głębokim tłuszczu, zapiekania, gotowania, krótkiego duszenia najróżniejszych produktów. Ciepło w woku rozprawdane jest równomiernie, przy czym zaokrąglona krawędź sprzyja szybkiej kondensacji wilgoci. Potrawy przyrządza się na dnie a boczne ścianki wykorzystuje się do podgrzewania pozostałych składników. Konstrukcja woka pozwala na szybkie przyrządzenie potrawy w małej ilości tłuszczu, co sprzyja oszczędności energii, pomaga zachować witaminy i kolor produktów.

Produkty niewymagające długiego przyrządzania można przesunąć na boczne ścianki gdzie temperatura jest znacznie niższa niż na dnie, a na dnie mogą dochodzić pozostałe kawałki lub nowe porcje produktów.

**Smażenie.** W dużej ilości dobrego oleju roślinnego smaży się drobne lub rozdrobnione produkty np. rybę, wątróbkę, pokrojone mięso itp. Najlepiej smaży się i smaczniejsza jest żywność, która zawiera skrobię np. ziemniaki. Produkty niezawierające skrobi często obtacza się w jajkach i bułce tartej lub cieście, by nie dopuścić do nadmiernego odparowywania cieczy zawartych w produktach. Dzięki temu przyrządzone danie jest soczyste i delikatne. Produkty wymagające długiej obróbki cieplnej, niezbyt dobrze znoszą smażenie w tłuszczu tzn. ich powierzchnia przypala się. Jeżeli produkty na powierzchni są już usmażone a środek jest jeszcze surowy, należy wyciągnąć produkty z tłuszczu i dusić w sosie lub z warzywami.

Produkty smażymy zanurzając je w tłuszczu rozgrzanym do temperatury 150-180°C (dokoła drewnianej łyżki zanurzonej w rozgrzany tłuszcz powstają pęcherzyki) przez 1-5 minut. Objętość tłuszczu powinna być cztery razy większa niż objętość zanurzonych w nim produktów, ponieważ gdy jest go mniej, po włożeniu produktów spada jego temperatura i produkty nie smażą się. W niektórych przypadkach produkty można smażyć w 1/2 lub 1/3 objętości tłuszczu. Obsmażane produkty wyciąga się cedzakiem i kładzie na kratce pozwalającej na ścieknięcie nadmiaru tłuszczu. Następnie tłuszcz ponownie się nagrzewa i wkłada kolejną porcję produktów. Po 3-4 smażeniu tłuszcz należy precedzić, ponieważ ciemnieje i staje się gorzki (tłuszcz psuje się od pozostałych, przypalających się resztek żywności). Precedzony tłuszcz nadaje się do ponownego użytku.

## **Paella**

Paellę można przyrządzać z różnych składników dowolnie je łącząc: ryby, skorupiaki, małże, drób, wędzony boczek, bekon, mostek, kabaczek, groszek, bób, karczochy. Podstawą jest ryż naturalny (najlepszy jest hiszpański *arroz* lub włoski *riso*) oraz szafran, który barwi danie na żółty kolor i nadaje mu charakterystycznego aromatu.

Na 8 porcji: 225 g mały, 225 g midi, 1 kg kawałków kurczaka, 1 szklanka mąki, 1/2 szklanki oleju roślinnego, 1 cebula pokrojona w kostkę, 1 słodka papryka pokrojona w kostkę, 3 łodygi selera pokrojone w kostkę, 2 rozdrobnione ząbki czosnku, 1/4 łyżeczki szafranu, 1/4 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu, 6 szklanek bulionu drobiowego, 2 szklanki białego wina, 1 szklanka drobno pokrojonych pomidorów, 3 szklanki ryżu długoziarnistego, 400 g szczypców i nóżek krabów, 400 g umytych i obranych krewetek (lub 800 g obranych krewetek lub 800 g paluszków krabowych), 225 g szynki pokrojonej w kostkę, 2 szklanki groszku.

Obrać i oczyścić małże i midi. Obtoczyć kurczaka w mące z przyprawami. Dodać cebulę, zieloną paprykę, seler i czosnek. Smażyć na dużym ogniu nieustannie mieszając. Dodać przyprawy, bulion drobiowy, wino i pomidory. Doprowadzić do wrzenia. Włożyć ryż do woka. Na wierzchu ułożyć kawałki kurczaka, małże, midi, kraby, krewetki, szynkę i groszek. Połączyć bulionem kurczaka i dodać owoce morza. Dusić póki ryż nie stanie się miękki (25-35 minut). Odczekać 10 minut przed podaniem na stół.

## **Kaczka w miodowej skórce**

Na 4 porcje: 2 piersi kaczki do 300 g, 3-4 łyżki stołowe sosu sojowego, 2 łyżeczki miodu, czerwona papryka, szczypta mielonego cynamonu, 600 g marchewki, 2 łyżki stołowe soku z cytryny, sól, 3 łyżki stołowe oleju roślinnego, 125 ml bulionu warzywnego, 2-3 łyżki kolendry lub pietruszki.

Piersi kaczki pokroić w poprzek na cienkie plasterki. Zmieszać sos sojowy z miodem i czerwoną papryką. Obtoczyć mięso w sosie i pozostawić w marynacie na 15 minut. Obraną marchewkę pokroić na skos w cienkie plasterki, które następnie poprzekrawać na pół. Umyć i obrać seler i pokroić w poprzek w krążki o grubości ½ cm. W woku rozgrzać 2 łyżki stołowe oleju i nieustannie mieszając obsmażyć produkty tak by pozostały lekko twarde. Wyciągnąć warzywa z woka i położyć w ciepłym miejscu. Doprawić solą, czerwoną papryką, sokiem z cytryny. Kaczkę smażyć porcjami na dużym ogniu. Dodać warzywa, wlać bulion i wszystko doprowadzić do wrzenia. Danie doprawić pozostałą marynatą i posypać kolendrą.