



Carbon Steel Grill Wok

Onderhouds- en gebruikshandleiding

De Big Green Egg Wok is bedoeld voor gebruik in een Big Green Egg convEGGtor Basket in een Large of XLarge EGG.

Je Carbon Steel Grill Wok inbranden

- Maak de wok voor het eerste gebruik schoon met een schuurspons met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Het laagje olie dat bij de productie is aangebracht ter bescherming tijdens de verzending, moet helemaal verwijderd worden. Droog de wok goed af met een theedoek.
- Stel de EGG in op 200-230°C, zet een convEGGtor Basket in de EGG en plaats de wok in de Basket. Sluit de deksel en laat de wok 10 tot 15 minuten opwarmen, of totdat hij donkerder van kleur wordt en eventueel achtergebleven olie uit de fabriek is weggebrand.
- Haal de wok uit de EGG om af te koelen. Maak de wok na het afkoelen nog een keer schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Droog af met een theedoek en zet de wok weer in de EGG, zodat hij goed kan uitdrogen.
- Doe twee eetlepels plantaardige olie in de wok nadat hij is uitgedroogd. Laat de olie even opwarmen. Pak de wok op bij de handvatten met je EGGmitts of andere beschermende handschoenen en laat de olie door de wok draaien voor een gelijkmatige laag. Haal de wok van het vuur. Vouw een stuk keukenpapier een aantal maal dubbel en wrijf het met een tang door de hele wok, zodat de olie gelijkmatig verdeeld wordt.
- Zet de wok weer in de EGG om hem een paar minuten op te warmen. Haal de wok voorzichtig uit de EGG om af te laten koelen. De wok is nu klaar voor gebruik.

Je wok schoonmaken en onderhouden

- Spoel de wok na elk gebruik af met warm water, ZONDER ZEEP. Verwijder aangebakken voedsel met een spons. Droog de wok helemaal af. Doe een paar druppels plantaardige olie in de wok en wrijf de olie over de hele wok met een stuk keukenpapier. De wok kan nu opgeborgen worden.

Je wok op de juiste manier gebruiken

- Vul de vuurkorf voor 2/3 met houtskool en steek de houtskool in het midden aan. Zet je convEGGtor Basket in de EGG en stabiliseer de temperatuur van de EGG op 200°C.

Doe een hete EGG nooit meteen helemaal open. Door je EGG te 'burpen' komt de lucht langzaam en veilig de koepel binnen, zodat oplaaiende vlammen niet aan de voorkant naar jou toe kunnen uitschieten. Til de deksel een paar centimeter op en wacht dan even, zodat je EGG kan burpen, voordat je de deksel helemaal optilt. Maak er een gewoonte van om je EGG te burpen, vooral als je kookt bij temperaturen boven de 150°C.

- Burp de EGG door de deksel langzaam op te tillen en zet vervolgens de wok in de convEGGtor Basket. Sluit de deksel en laat de wok enkele minuten opwarmen. Burp de EGG en til vervolgens langzaam de deksel op om bakolie aan de wok toe te voegen. Voor koken met een wok heb je maar weinig olie nodig. Gebruik een EGGmitt voor de hand waarin je de spatel houdt, en houd deze aan tijdens het koken. Sluit nu de onderste luchtregelaar totdat het koken met de wok klaar is.
- Roer de olie door de wok met de spatel. Voeg het voedsel toe wanneer de olie begint te roken. Blijf het voedsel roeren totdat het gaar is. Haal de wok voorzichtig uit de EGG en zet hem op een hittebestendig oppervlak.

Sluit altijd de onderste luchtregelaar wanneer je langere tijd kookt met de deksel van de EGG open. Dit vermindert de kans op oplaaiende vlammen en voorkomt dat de houtskool teveel zuurstof krijgt. Sluit de deksel en open de onderste luchtregelaar en de rEGGulator een klein stukje voor wat luchtstroming als de houtskool te heet wordt.

Carbon Steel Grill Wok: **120779**

**The
Evergreen
Since '74**



BIGGREENEGG.NL