

# Notice d'Emploi Wok Traditionnel

Ce produit est un wok en fer (souvent appelé acier carbone). Contrairement aux poêles modernes en Téflon, le fer nécessite une préparation spéciale appelée **le culottage** pour devenir naturellement antiadhésif et ne plus accrocher. Voici la "notice d'usage" et les étapes clés pour que votre wok fonctionne parfaitement :

## 1. La préparation initiale (Le Culottage)

Avant la toute première utilisation, vous devez créer une couche protectrice :

- **Lavage intensif** : Lavez le wok une seule et unique fois avec du savon et une éponge abrasive pour retirer l'huile de protection d'usine. Séchez-le immédiatement très soigneusement.
- **Chauffe à blanc** : Posez le wok sur un feu vif. Le métal va changer de couleur (devenir bleu, puis brun/noir). C'est normal.
- **Huilage** : Baissez un peu le feu. Versez une cuillère à soupe d'huile végétale (tournesol, colza ou arachide — évitez l'olive qui brûle trop vite). Étalez l'huile sur toute la surface intérieure avec un essuie-tout (attention aux brûlures, utilisez une pince).
- **Fumée** : Laissez l'huile fumer légèrement pendant 1 ou 2 minutes, puis essuyez l'excédent. Le wok doit être brillant mais pas gras au toucher.
- *Astuce* : Répétez l'opération 2 ou 3 fois pour une surface encore plus lisse.

## 2. Pour que les aliments n'accrochent pas (À chaque cuisson)

Le secret des chefs asiatiques tient en deux mots : **Wok chaud, huile froide.**

1. Faites chauffer votre wok à **vide** à feu vif pendant 1 à 2 minutes.
2. Faites le "test de la goutte d'eau" : si vous jetez une goutte d'eau et qu'elle roule comme une bille, le wok est prêt.
3. Ajoutez l'huile, faites-la circuler sur les parois, puis mettez vos aliments **immédiatement**.
4. **Ne surchargez pas** : Si vous mettez trop d'aliments froids d'un coup, la température chute et tout va coller.

## 3. L'entretien (Vital pour le fer)

- **PAS de lave-vaisselle** : Cela détruirait la couche antiadhésive et ferait rouiller le fer instantanément.
- **Nettoyage doux** : Lavez à l'eau chaude avec une brosse ou une éponge douce. Évitez le liquide vaisselle autant que possible (ou utilisez-en très peu).
- **Séchage au feu** : Après lavage, posez le wok 30 secondes sur le feu pour évaporer toute trace d'humidité.
- **Huilage de stockage** : Avant de le ranger, passez un essuie-tout légèrement huilé sur toute la surface pour empêcher la rouille.

**Note** : Plus votre wok deviendra noir et "moche" avec le temps, plus il sera efficace et n'accrochera plus ! C'est ce qu'on appelle la patine.