



Po kuhanju azijske enolončnice v našem Ultra Light litoželeznem woku ali wok ponvi, z uporabo sestavin, kot so mleto meso, čebula, česen, čili omaka, kislina smetana in različne začimbe, nato pa enolončnico nekaj časa dušimo, je površina woka videti kot na zgornji sliki po čiščenju s toplo vodo in krtačo.

Če želite obnoviti površino, je zelo enostavno. V ponev vlijte približno eno žlico repičnega olja. Za vtiranje olja uporabite papirnato brisačo. Površino nato spet posušite z drugo papirnato brisačo.

Površina je zdaj "kot nova" in ponev lahko shranite do naslednje uporabe. Litoželezna posoda je tako rekoč "neuničljiva" dokler je namerno ne poskušate razbiti na kose. Rja, ki se pojavi zaradi neprevidnosti pri čiščenju, se enostavno odstrani z žično krtačo. Sperite jo s toplo vodo, jo posušite in nato na površino vtrite nekaj olja. Lahko traja nekaj časa, da spet dosežemo čudovito črno površino, a pogosteje kot je posoda v uporabi, hitreje bo spet pridobila svoj črni lesk.

Po uporabi lahko papirnata brisača izgleda nekoliko obarvana in celo "umazana", vendar to ni nič zaskrbljujočega. To je le zgorelo olje, kar daje litoželezni posodi značilno črno barvo, ki izvira iz površine. To se bo sčasoma ustavilo in ni zaskrbljujoče. Naši izdelki nimajo nobenih umetnih prevlek, le naravno repično olje.