

Panelas wok

Você talvez conheça esta panela pelo nome, mas com certeza já deve tê-la visto ou mesmo usado. Trata-se daquela panela utilizada para, entre muitas outras coisas, cozinhar no vapor. De origem chinesa e atualmente bastante utilizada na culinária oriental, principalmente na japonesa e coreana. Com as panelas wok, você pode fritar, cozinhar no vapor, ferver e, acredite, defumar! Estas panelas são ideais para você colocar sua criatividade a prova; solta e inventar os mais diversos pratos. Além de fazer sucesso com a sua receita, também com as panelas wok, que apresentam um design moderno e atraente que podem ser levadas do fogão diretamente para a mesa, causando a maior sensação entre seus convidados! O formato das panelas wok facilita a preparação dos alimentos, pois elas têm cantos aparentes, evitando, assim, a queima dos alimentos durante o preparo. Isso, com certeza, gera um prazer a mais na hora de cozinhar, não é verdade? Elas apresentam laterais altas, fundo côncavo e cabos em forma de asa. São fáceis de manusear e deixam a comida cair pelas bordas, evitando desperdício e sujeira em sua cozinha. Além de tudo, as panelas wok ainda contribuem para sua saúde e de sua família. Como? Elas não necessitam de muita gordura para fazer frituras ou saltear os alimentos, desse modo sua receita ficará muito mais saudável. Utilizando as panelas wok, o tempo de preparo dos alimentos é reduzido, o que significa que eles não perdem suas propriedades e você oferece e agrada sua família uma alimentação melhor. Caso você ainda não tenha uma panela wok, não espere mais. Procure uma loja de utilidades domésticas e compre a sua. É preciso ficar atenta a alguns detalhes para adquirir um produto de qualidade. Experimente a panela, para certificar-se de que o encaixe entre tampa e panela é perfeito. Há panelas wok feitas dos mais diversos materiais. As melhores opções são as feitas em alumínio laminado e as esmaltadas, pois garantem melhor condução de calor. Se escolher a panela feita em alumínio laminado, esteja atenta aos cuidados necessários para que ela não fique oxidada com o uso. As panelas wok feitas em alumínio laminado são protegidas com uma camada de gordura, quando estão nas lojas. Isto serve para protegê-las e basta que você use sabão neutro e água para lavá-la ao chegar em casa. Segue uma dica: se mesmo depois de lavar sua panela wok, a gordura persistir, coloque água em sua panela e algumas colheres de bicarbonato, deixe a mistura agir por 15 minutos. Passe, novamente, água e sabão, seque bem a panela e leve-a ao fogão, em fogo baixo, deixe-a ficar bem quente. Pronto, sua panela wok está preparada para fazer as mais deliciosas receitas para você e sua família! Agora é só se divertir na cozinha!

Sobre o Autor

Luana Medeji formada em Letras e no tempo livre escreve artigos para internet para a empresa Sopanelas, loja virtual para venda de jogos de panelas tramontina (<http://www.sopanelas.com.br/>) e diversos outros jogos de panelas (<http://www.sopanelas.com.br/panelas-tramontina/>)