Wokbürste

Beschreibung

Die traditionelle chinesische Wokbürste ist aus gespaltenen Bambusstiften gefertigt und am Griffende zu einer Art rundem Besen zusammengebunden. Die durchschnittliche Länge beträgt etwa 25 cm bei einem Durchmesser von 4 cm am Griff.



Wokbürste

Verwendung

Die feinen, flexiblen Bambusfasern eignen sich zum schonenden Rühren sehr fein geschnittener Zutaten, zum Verteilen von Saucen und Öl. Durch die harten Bambusstifte eignet sich die Wokbürste besonders zum Entfernen von Speiseresten aus dem Wok, ohne jedoch das Metall zu zerkratzen. Herkömmliche Spülbürsten erreichen nicht die Scheuerkraft dieser Bambusbürste.Die Wokbürste nach Gebrauch kurz unter warmem Wasser ausspülen, gut trocknen lassen und nicht dauerhaft eingeweicht lagern, damit Bambus nicht schimmelt oder brüchig wird.Wer einen unbeschichteten Wok benutzt, kann auch mit Stahlwolle nachreinigen.



Wokbürste

Herstellung

Eine traditionelle chinesische Wokbürste entsteht aus sorgfältig ausgewähltem, getrocknetem Bambus und oft einem Holz- oder Bambusstück für den Griff; der Bambus wird zunächst in dünne, flexible Stifte oder Fasern gespalten, die durch Trocknung formstabil und hitzebeständig werden. Die gespaltenen Fasern werden zu kleinen Bündeln geordnet und in einer schlanken, runden Besenform zusammengeführt, bevor sie entweder von Hand oder maschinell in den Bürstenkörper eingezogen und mit robuster Schnur oder Draht fixiert werden, wobei handgefertigte Bindungen als besonders stabil gelten. Anschließend werden die Borsten gleichmäßig getrimmt und die Form der Bürste feinjustiert, der Griff geglättet und gegebenenfalls leicht geölt oder lackiert, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Abschließend lässt man die Bürsten vollständig trocknen, prüft Elastizität, Bindungsfestigkeit und Oberfläche auf Qualität und verpackt die fertigen Wokbürsten für den Verkauf.

© 2026 coquina.de