



## Pan-à-moi wok en fonte revêtement Excalibur ø 30cm

5 4 2 0 0 5 9 8 2 1 8 0 0



5 420059 821800 &gt;

point  
virgule

Prix  
conseillé: €  
110,25



### DESCRIPTION

Découvrez l'**expérience unique culinaire de cuisson** avec le **wok en fonte légère Pan-à-moi Ø 30cm au revêtement Excalibur** de **Point-Virgule**.

Une **croûte parfaite** pour vos aliments grâce à la combinaison des **qualités de cuisson idéales d'une poêle en fonte** légère aux avantages du **revêtement antiadhésif Whitford Excalibur des plus solides et durables**.

Des qualités indispensables à un contrôle précis des différents processus de cuisson.

Avec poignée ergonomique qui **reste froide** (hors usage au four).

Peut être utilisée avec **toutes les sources de chaleur, induction incluse**, et peut aller au **four jusqu'à 260°C**.

**Facile à entretenir** grâce à son revêtement antiadhésif de qualité.

Avec **garantie à vie sur les défauts de fabrication**, limitée en cas d'utilisation erronée.

Pas de PFOA

Les poêles à frire de la collection Pan-à-moi sont **reconnues par la prestigieuse Association des Maîtres**

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

**Cuisiniers de Belgique.**

**SPÉCIFICATIONS**

---

**Entretien & Nettoyage**

Convient au  
lave-vaisselle

