



## Apollo 7 Wok 30cm

Model: 52930

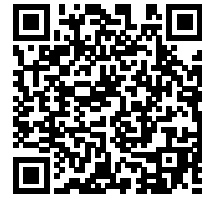
5 4 1 2 1 9 1 5 2 9 3 0 0



5 412191 529300 >



Adviesprijs:  
€ 219,00



## BESCHRIJVING

De wok is een prachtig keukengereedschap. Dat weten ze in de oosterse keukens al honderden jaren. Naarmate westerlingen kennis maakten met deze veelzijdige pan werd de interesse ook buiten Azië aangewakkerd. Ondertussen hebben fijnproevers wereldwijd de vele voordelen ontdekt van deze halfronde pan die voor diverse bereidingswijzen geschikt is, zoals roerbakken, stoven, stomen of frituren. De moderne wok van Demeyere garandeert de perfecte warmtespreiding: de wok wordt heet in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler.

Roestvrij staal 18/10 met Silvinox® oppervlaktebehandeling: hygiënisch en makkelijk te reinigen  
7-lagenmateriaal tot aan de rand (2,3 mm): ideale warmtespreiding om te wokken

TriplInduc®: hoger rendement op inductie

Gelaste greep van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch

Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie

30 jaar garantie op productiefouten (10 jaar voor professioneel gebruik)

## SPECIFICATIES

### Algemeen

Geschikt voor  
warmtebronnen

Elektrische kookplaat,  
Gasvuur, Inductie,  
Vitrokeramisch

### Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal  
Diameter  
Kleur

Geborsteld  
30  
Grijs

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met dampinzet	✘
Met deksel	✘

**Gebruiksgemak**

Met antikleeflaag ✘

**Onderhoud & Reiniging**

Vaatwasbestendig ✔

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig