



Wok uit carbonstaal met Excalibur antikleeflaag ø 30cm

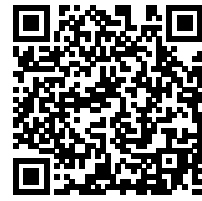
5 4 2 0 0 5 9 8 0 9 1 8 1



5 420059 809181 >

point
virgule

Adviesprijs:
€ 59,95



BESCHRIJVING

Tover een professioneel wokgerecht van groene asperges, knoflook, koriander en rijstnoedels op tafel met deze **wok uit carbonstaal en Excalibur coating ø 30cm** van **Point-Virgule**.

Deze **professionele wok** is voorzien van de **meest stevige en duurzame Whitford Excalibur antiaanbaklaag**, waardoor je zelfs met **weinig vetstof** kan wokken.

Door het **carbonstaal warmt** je wok **zeer snel op** en wordt de warmte **gelijmatig** verdeeld, ideaal tijdens het roerbakken van je favoriete groenten.

Met een **roestvast stalen handvat** en te gebruiken op **alle warmtebronnen, inclusief inductievuur**.

Tip:

- zorg dat je vetstof gebruikt dat niet verbrandt.
- zet de wokpan nooit op het vuur zonder er eerst olie in te doen.
- zorg ervoor dat je wokpan niet té vol is voor het perfecte roerbakken gerecht.
- laat de wok afkoelen en reinig het in een sopje van warm water en zeep met een zachte spons.

Let op: bewaar na de maaltijd nooit voedsel in de wok om je pan zo lang mogelijk te beschermen en in tiptop shape te houden.

De wok is bovendien volledig **PFOA-vrij**.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

SPECIFICATIES

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

Elektrische kookplaat,
Gasvuur, Inductie,
Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Diameter 30
Materiaal Carbon
Materiaal handvat
Met deksel

Roestvrij staal (RVS)
✘

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag

✔

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig

✘

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig