

PADELLA WOK IN FERRO diametro cm. 24

Wok in Acciaio Curvato con Manico - MINERAL B - diametro cm.24



vedi prodotto online

CODICE: 0700011851724

MARCA: DE BUYER



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il wok MINERAL B è l'alleato perfetto per una cucina sana, veloce e gustosa. Realizzato in acciaio bianco con uno spessore di 1,5 mm, garantisce una rapida salita di temperatura e un'ottima resistenza alla deformazione.

Grazie alla sua composizione, consente la reazione di Maillard, che dona ai cibi una croccante doratura in superficie mantenendoli teneri e succosi all'interno. È ideale per rosolare, grigliare e saltare ingredienti con pochissimi grassi, rendendolo perfetto per preparazioni come stir-fry e verdure saltate.

- Rivestito con cera d'api per una protezione naturale dall'ossidazione e per facilitare la stagionatura.
- Proprietà antiaderenti naturali che migliorano con l'uso progressivo.
- Manico ergonomico in acciaio curvato stile francese, rivettato per una presa sicura e confortevole.
- Compatibile con tutti i piani cottura, inclusa l'induzione.
- 100% Made in France, sinonimo di qualità e tradizione artigianale.

Dimensioni e peso

- Diametro interno superiore: 24 cm
- Diametro della base: 11,3 cm
- Altezza interna: 7 cm
- Altezza totale: 14,3 cm
- Lunghezza totale: 43,4 cm
- Larghezza totale: 24,3 cm
- Diametro della base a induzione: 11,3 cm
- Peso: 1,1 kg
- Ideale per: 4 persone

Cura e manutenzione: prima dell'uso, è necessario effettuare la stagionatura. Dopo ogni utilizzo, deglassare, sciacquare con acqua calda, asciugare e ungere leggermente con olio. Non utilizzare detergenti o lavastoviglie.

Scopri il piacere di cucinare con un wok professionale, resistente e naturale!