

**PADELLA WOK IN FERRO diametro cm. 28**

Wok in Acciaio Curvato con Manico - MINERAL B - diametro cm.28



vedi prodotto online

CODICE: 0700021851728

MARCA: DE BUYER



# SOLUZIONI FOODSERVICE

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: 28 cm
- Altezza interna: 8 cm
- Volume utilizzabile: 2,4 L
- Diametro esterno: 28,3 cm
- Altezza totale: 15,9 cm
- Lunghezza totale: 51,5 cm
- Larghezza totale: 28,3 cm
- Diametro della base a induzione: 13,7 cm
- Peso: 1,41 kg

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!