

EISENPFANNENDE WOK-PFANNE Durchmesser cm. 28

Gebogener Stahlwok mit Griff - MINERAL B - Durchmesser 28 cm



vedi prodotto online

CODICE: 0700021851728

MARCA: DE BUYER



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dank seiner Zusammensetzung ermöglicht es die Maillard-Reaktion, die den Lebensmitteln an der Oberfläche eine knusprige Bräunung verleiht, während sie innen zart und saftig bleiben. Es eignet sich optimal zum Anbraten, Grillen und Sautieren von Zutaten mit sehr wenig Fett und ist daher perfekt für Zubereitungen wie Pfannengerichte und sautiertes Gemüse.

- Mit Bienenwachs beschichtet für einen natürlichen Schutz vor Oxidation und um das Einbrennen zu erleichtern.
- Natürliche Antihaft-Eigenschaften, die sich bei fortschreitender Nutzung verbessern.
- Ergonomischer, gebogener Stahlgriff im französischen Stil, genietet für einen sicheren, bequemen Halt.
- Kompatibel mit allen Kochfeldern, einschließlich Induktion.
- 100 % in Frankreich hergestellt, ein Synonym für Qualität und handwerkliche Tradition.

Abmessungen und Gewicht

- Oberer Innendurchmesser: 28 cm
- Innenhöhe: 8 cm
- Nutzvolumen: 2,4 L
- Außendurchmesser: 28,3 cm
- Gesamthöhe: 15,9 cm
- Gesamtlänge: 51,5 cm
- Gesamtbreite: 28,3 cm
- Durchmesser des Induktionsbodens: 13,7 cm
- Gewicht: 1,41 kg

Pflege und Wartung: Vor dem Gebrauch ist ein Einbrennen erforderlich. Nach jedem Gebrauch ablöschen, heiß abspülen, abtrocknen und leicht mit Öl einfetten. Keine Reinigungsmittel oder Geschirrspülmittel verwenden.

Entdecken Sie die Freude am Kochen mit einem professionellen, widerstandsfähigen und natürlichen Wok!