



Athena Wok Fond Plat 30cm Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 14930

€189,00



DÉSCRIPTION

Vous cherchez un wok qui permet de travailler aisément et agréablement ? Semaine après semaine, année après année. Comptez sur ce modèle super qualitatif de 26 cm de la série Athena 5. Vous pouvez remuer ainsi aisément les ingrédients, comme il se doit pour les faire sauter. Avec ce modèle en acier inox à fond plat, cela réussit sur tous les plans de cuisson, même l'induction. Le wok est très chaud au milieu, mais plus froid sur les bords. Idéal pour cette technique de préparation. Le matériau robuste à 5 couches vous garantit une bonne répartition de la chaleur et un contrôle parfait de la température. Libérez votre créativité en faisant sauter le saumon, le poulet, les crevettes, les lanières de tofu et de poivron, les mange-tout, les asperges vertes, le riz, les nouilles et d'autres délices. Et vous pouvez cuire, étuver et caraméliser sans crainte. Ce wok Athena 5 le réussit avec brio. Grâce à la technologie spéciale Silvinox®, l'acier inox ne se décolore pas et vous le nettoyez à chaque fois en un clin d'œil. Pratique également : le robuste manche soudé reste froid pendant longtemps. Avec cette belle plus-value, la cuisine devient encore plus agréable.

- Développé et fabriqué en Belgique
- Le matériau à 5 couches jusqu'au bord vous donne une excellente répartition de la chaleur
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, et au four
- Technologie Silvinox® - vos ustensiles de cuisine en acier inoxydable ne se décolorent pas et sont faciles à nettoyer

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification



LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ


- Une surface de friture en acier inoxydable pour une performance de friture croustillante à vie
- Poignées ergonomiques en acier inoxydable soudé : robustes et très hygiéniques
- Lavable au lave-vaisselle
- 30 ans de garantie contre les défauts de fabrication en cas d'utilisation domestique

CARACTÉRISTIQUES


Caractéristiques physiques

Avec couvercle	
Avec vapeur	
Diamètre	30 cm
Hauteur	9,5 cm
Matière	Acier inoxydable
Poids	680 g

Confort

À revêtement anti-adhésive	
----------------------------	---

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	
----------------------------	---

Général

Contenu	3 Litres
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ