

Ce wok en fonte émaillée cerise ø 30 cm est fourni avec son couvercle et sa grille tempura, pour séparer ou égoutter les aliments cuits ou frits.

**Staub**



### Avec votre wok en fonte Staub, découvrez une nouvelle façon de cuisiner.

Originaire d'Asie, le wok a vu le jour il y a plus de 2000 ans. Il possède l'avantage d'offrir une cuisson efficace avec une faible source de chaleur.

Aujourd'hui, le wok est devenu un **ustensile de cuisine** incontournable, offrant une cuisine saine et savoureuse.

Avec son fond plat, ce **wok en fonte Staub** convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

La cuisson courte à feu très vif permet de saisir rapidement les légumes, la viande et le poisson, tout en conservant leur goût et leur valeur nutritionnelle.

Simple d'usage, le wok est adapté à de nombreux modes de cuisson :

- Braiser (cuisson longue sur feu doux),
- Frire (cuisson dans l'huile),
- Sauter (cuisson très rapide, en remuant les ingrédients dans un peu d'huile),
- Mijoter (cuisson lente à feu doux),
- Bouillir (cuisson à ébullition),
- Étuver (cuisson à la vapeur).

Grâce à la forme évasée du wok en fonte Staub, la cuisson exige très peu d'huile, pour des préparations plus nutritives.

Idéal pour la cuisine traditionnelle, le wok révèle naturellement tout son potentiel avec des notes exotiques, et tout particulièrement les ingrédients asiatiques, tels que : le chou chinois, les pousses de bok choy, de bambou, de soja, les champignons noirs...

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	4,4 l	Diamètre	30 cm
Couleur	Cerise	Matière	Fonte

**Produit de la même gamme**

0300000971	Wok fonte cerise ø 30cm + couvercle
0300000974	Wok fonte cerise ø 37cm + couvercle
0300000973	Wok fonte gris + couvercle ø 30cm
0300000969	Wok fonte gris + couvercle ø 37cm
0300000970	Wok fonte noir + couvercle ø 37cm
0300000972	Wok fonte noir ø 30cm + couvercle