

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

Staub



Le wok en fonte, un ustensile de cuisine incontournable.

Le wok a fait son apparition il y a plus de 2000 ans, dans les campagnes asiatiques.

Sa forme en demi-sphère permet une cuisson efficace, même avec une faible source de chaleur.

De nos jours, le wok est un **ustensile de cuisine** incontournable, qui permet de cuisiner plus sainement.

Doté d'un fond plat, ce **wok en fonte Staub** est adapté 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 le goût et les valeurs nutritionnelles.

Simple d'utilisation, le wok en fonte 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	Gris graphite	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