

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

Staub



Profitez des bienfaits d'une cuisine saine, grâce à ce wok en fonte Staub.

Né dans les campagnes asiatiques il y a plus de 2000 ans, la forme demi-sphérique du wok permet de cuire efficacement tous les aliments avec une faible source de chaleur.

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

Doté d'un fond plat, ce **wok en fonte Staub** s'adapte à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

La cuisson courte à feu très vif permet de saisir rapidement les légumes, les viandes et les poissons, en conservant leur saveur et leurs qualités nutritionnelles.

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 sa forme évasée, la cuisson requiert très peu d'huile, permettant des préparations plus diététiques.

Parfait 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 | 5,7 l |
| Couleur | Noir |

| | |
|----------|-------|
| Diamètre | 37 cm |
| 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 |