CULINAIRE

Wok en inox Affinity de diamètre 32 cm avec une queue en fonte d'inox rivetée.

De Buyer



Wok en inox : Maîtrisez vos cuissons rapides et savoureuses

Le wok Affinity est idéal pour frire, saisir et griller. Il est parfait pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse.

Cet ustensile est indéformable grâce à son matériau multicouche qui est une alliance d'aciers inoxydables à l'extérieur et d'aluminiums à l'intérieur. De plus, ce matériau est hyper réactif, il a une montée très rapide en température et arrête instantanément la cuisson lorsqu'il est mis hors du feu. Tous feux dont induction.

La diffusion de la chaleur est uniforme, ce qui permet une cuisson homogène des aliments.

Les anses sont en fonte d'inox rivetées, ce qui lui procure une bonne ergonomique pour une préhension confortable.

Avec son polissage miroir haut de gamme, la gamme Affinity a un design moderne et élégant.

<u>Conseil d'entretien</u>: Le wok passe au lave-vaisselle. Vous pouvez effectuer un polissage extérieur occasionnel avec de la pâte à polir pour restaurer l'éclat d'origine.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	32 cm	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction		

Contenance. totale: 4 l

Produit de la même gamme		
0309327530	Wok affinity inox ø 32cm	