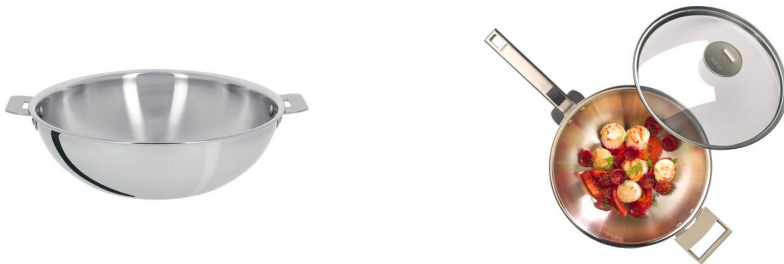




0300000463

Wok inox Cristel Casteline 24 cm poignée amovible

Wok inox ø 24 cm gamme Casteline Amovible.



Découvrez l'excellence du wok Cristel inox Casteline, pour une cuisson saine et rapide

CONCEPTION EN MULTIPLY TRILAMINÉ (inox induction, aluminium, inox 18/10) : diffusion homogène de la chaleur pour une cuisson rapide et maîtrisée.

FORME ÉVASÉE : idéale pour chauffer uniformément vos aliments avec peu de matière grasse.

COMPATIBILITÉ : toutes sources de chaleur (induction, gaz, vitro-céramique, électrique). Passe au four jusqu'à 300°C, au gril et au lave-vaisselle.

FABRICATION FRANÇAISE : certifiée "Origine France Garantie" et garantie à vie contre les vices de fabrication.

REMARQUE : poignées, anses et couvercles vendus séparément.

Conseils pour utiliser et entretenir votre wok anti-adhésif

PRÉCHAUFFEZ LE WOK :

Avant d'ajouter des ingrédients, faites chauffer le wok à vide à feu moyen.

Testez la chaleur en versant une goutte d'eau : si elle forme une bille qui "danse" sur la surface, le wok est prêt à l'usage.

Ajoutez ensuite une fine couche d'huile pour éviter que les aliments n'attachent.

OPTEZ POUR DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES :

L'inox est idéal pour saisir les viandes et faire sauter les légumes à haute température.

Évitez cependant de surchauffer inutilement à vide pour préserver la qualité de l'ustensile.

TEMPÉRATURE DES ALIMENTS :

Retirez les ingrédients du réfrigérateur quelques minutes avant la cuisson. Des aliments trop froids risquent d'adhérer davantage à l'inox.

MANIPULEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT :

Mélangez souvent pendant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.

Conseils pour nettoyer votre wok

DÉGLAÇAGE APRÈS CUISSON :

Si les résidus alimentaires restent collés, versez un peu d'eau ou de vinaigre chaud dans le wok pour les détacher facilement.

ÉVITEZ LES PRODUITS ABRASIFS :

Nettoyez avec une éponge douce pour ne pas abîmer la finition brillante miroir.

POLYVALENCE :

Utilisez le wok pour saisir, mijoter ou cuire à la vapeur (avec un couvercle adapté vendu séparément).

À propos de CRISTEL :

La Maison Cristel est un symbole d'excellence et de savoir-faire français.

Certifiées "Origine France Garantie", les casseroles Cristel sont fabriquées en inox 18/10.

Conçues pour durer, elles garantissent neutralité alimentaire, durabilité et performance.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7.90 cm
Longueur	30.20 cm
Diamètre	24,0 cm
Poids	1 kg
Matière	Inox 18/10
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	25.80 cm
Contenance	2,7 l
Profondeur	7.50
Température maxi	300
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

- Type de finition : Brillant
- Diamètre du fond : 14 cm
- Nécessite poignées ou anses amovibles (vendues séparément)
- Couvercle vendu séparément
- Passe au four (jusqu'à 300°C)
- Passe au grill

Référence : 0300000463

Produit de la même gamme	
0300000463	Wok amovible casteline inox ø 24cm
0300000464	Wok amovible casteline inox ø 28cm