



0300000464

Wok inox Cristel Casteline 28 cm poignée amovible

- Multicouches : inox, aluminium, inox 18/10
- Fabriqué en France et finition brillant miroir
- Compatible tous feux dont induction et four



Wok Cristel Casteline 28 cm avec poignée amovible

Le wok Cristel 28 cm est l'ustensile parfait pour des sautés rapides, colorés et pleins de saveurs. Sa **structure en inox trilaminé** offre une diffusion homogène de la chaleur, idéale pour cuire rapidement et efficacement. Avec sa **forme évasée**, ce wok permet de faire sauter les aliments avec très peu de matière grasse, tout en gardant du croquant. Compatible tous feux, y compris l'induction, il passe aussi au four jusqu'à 300°C, au gril et au lave-vaisselle.

Doté d'un **volume de 3,9 litres**, il conviendra parfaitement pour les woks de légumes, les nouilles sautées ou un curry familial. Quant à la poignée, anses et couvercle, ils sont vendus séparément pour garder toute la modularité du système amovible Cristel. Le wok Cristel Casteline 28 cm est **fabriqué en France** et permet de cuisiner comme un pro mais à la maison !

Les caractéristiques du wok Cristel Casteline 28 cm

- Corps 3 couches : inox induction / aluminium / inox 18/10.
- Diffusion intégrale de la chaleur sur toute la structure du wok.
- Capacité généreuse (diamètre 28 cm, contenance 3,90 L, fond 16 cm).
- Compatible tous feux dont induction, four (maximum 300°C), gril et lave-vaisselle.
- Forme évasée pour sauter avec peu de matière grasse.
- Finition brillant miroir facile à nettoyer et design.
- Fabrication française, qualité professionnelle durable.
- Compatible avec les poignées ou anses amovibles Cristel Casteline.

Une cuisine rapide et saine avec le wok Cristel

Le grand avantage du wok Cristel Casteline 28 cm, c'est sa capacité à travailler à haute température sans perdre le contrôle. Le trio **inox induction / aluminium / inox 18/10** chauffe rapidement et de façon très uniforme. La forme évasée facilite les mouvements de poignet pour faire sauter les aliments, même avec peu d'huile.

En retirant la poignée amovible, le wok passe directement au four pour terminer une cuisson ou maintenir au chaud. Avec un couvercle adapté, tu peux aussi mijoter doucement ou cuire à la vapeur. C'est un **ustensile très polyvalent**, qui donne envie d'explorer la cuisine asiatique autant que les poêlées du quotidien.

Nos conseils d'utilisation

Pour bien utiliser votre wok, commencez par le préchauffer à feu moyen et testez la chaleur avec une goutte d'eau. Si elle « danse » sur la surface, il est prêt. Ajoutez ensuite une fine couche d'huile pour éviter que les aliments n'attachent. L'inox permet de saisir parfaitement à haute température, mais il est préférable de ne pas surchauffer le wok à vide.

Pensez aussi à sortir vos ingrédients du réfrigérateur quelques minutes avant la cuisson, car trop froids, ils risquent d'adhérer. Mélangez régulièrement pendant la cuisson pour limiter l'accroche. Après utilisation, déglacez avec un peu d'eau ou de vinaigre chaud et nettoyez avec une éponge douce pour préserver la finition brillante.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8.90 cm
Longueur	34.50 cm
Diamètre	28,0 cm
Poids	1.32 kg
Matière	Inox 18/10
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	30.10 cm
Contenance	3,90 l
Profondeur	8
Température maxi	300
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0300000464

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