



0309475067

Wok Triply inox ø 28 cm

- Capacité 4 L, diamètre 28 cm
- Sans PTFE / sans PFAS / sans PFOA
- Fabriqué en France, entretien facile



Menastyl



Wok menastyl 28 cm : inox triply, cuisson pro à la maison

Le wok Menastyl 28 cm est conçu pour les amateurs exigeants qui veulent une cuisson professionnelle. Sa construction triply (inox 18/10 – aluminium – inox 430) assure une répartition de la chaleur du fond jusqu'aux bords. L'acier inoxydable préserve les saveurs et respecte une **cuisine saine** : sans PTFE, sans PFAS et sans PFOA. La poignée rivetée en inox offre une prise solide et reste froide pendant la cuisson. **Léger et maniable**, ce wok passe au lave-vaisselle pour un entretien simple. Fabriqué en France, il combine savoir-faire et durabilité pour un usage quotidien.

Les avantages du wok Triply 28 cm :

- Chauffe homogène grâce à la construction 3 plis (inox/aluminium/inox)
- Capacité utile 4 L, adaptée pour 2 à 6 personnes
- Diamètre 28 cm pour saisir, sauter et réduire en un seul ustensile
- Poignée rivetée en inox, solide et froide pendant la cuisson
- Compatible tous feux dont induction, adapté aux cuissons vives
- Matériaux sains : sans PTFE, sans PFAS, sans PFOA

Cuisson homogène et saisie parfaite

La diffusion de la chaleur est l'atout majeur du wok Menastyl. L'aluminium central capte la chaleur rapidement et la redistribue uniformément vers l'inox 18/10. Résultat : une saisie nette, des légumes croquants et des sauces qui n'accrochent pas. Vous pouvez travailler à haute température pour caraméliser viandes et légumes sans points chauds. La finition inox facilite le nettoyage et tolère l'utilisation d'ustensiles métalliques. Pour une cuisson optimale, préchauffez le wok 1 à 2 minutes, ajoutez peu d'huile, puis saisissez à feu vif. Ce geste simple libère pleinement les arômes et garantit une belle coloration.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Diamètre	28,0 cm	Poids	1.28 kg
Matière	Acier inoxydable	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309475067