

- Grande contenance de 5,50 L
- Corps 3 couches inox, aluminium et inox
- Cuve profonde et évasée pour faire sauter



Cristel



Un wok inox 30 cm généreux et maniable

Le **wok inox 30 cm Castel'Pro de Cristel** offre une cuve profonde et évasée pour saisir, mélanger et faire sauter facilement les ingrédients. Son diamètre permet de préparer des légumes, viandes, poissons ou nouilles en quantité généreuse. Sa construction multicouche associe inox et aluminium afin de conduire efficacement la chaleur du fond jusque dans les parois. Elle accompagne ainsi les cuissons rapides et dynamiques caractéristiques du wok. Fabriqué en France, ce wok possède une poignée fixe en fonte d'inox et une finition brillante miroir. Il s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et peut également passer au four.

Les avantages du wok inox Cristel

- Contenance de 5,5 L.
- Cuve évasée.
- Profondeur de la cuve 8,5 cm.
- Construction 3 couches.
- Couche d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Une cuve évasée pour saisir et faire sauter

La forme de ce **wok inox 30 cm** est conçue pour accompagner les gestes propres à la cuisson au wok. Ses parois hautes et évasées permettent de déplacer régulièrement les ingrédients entre le centre et les côtés. Cette conception est particulièrement intéressante pour les légumes sautés, les morceaux de viande, les crevettes ou les nouilles. Les différents ingrédients peuvent être mélangés rapidement au cours de la cuisson. La profondeur de la cuve limite également les projections et offre davantage de liberté qu'une poêle classique. Vous pouvez ainsi travailler une préparation composée de nombreux ingrédients sans manquer d'espace.

Une construction multicouche pour répartir la chaleur

Le corps du wok associe plusieurs couches d'inox et d'aluminium afin de profiter des qualités complémentaires de ces matériaux. L'aluminium placé au cœur de la structure conduit rapidement la chaleur. L'inox apporte résistance et durabilité, tout en constituant une surface de cuisson sans revêtement. Cette construction ne se limite pas au fond du wok. Elle se prolonge également dans ses parois, permettant à la chaleur de circuler dans l'ensemble de cette grande cuve évasée.

Un diamètre de 30 cm facile à adopter

Le diamètre de 30 cm offre un équilibre intéressant entre capacité et maniabilité. Il permet de préparer des recettes à partager tout en restant moins encombrant qu'un wok de 32 cm. Ce format convient aussi bien à une poêlée de légumes qu'à des nouilles sautées, un mélange terre-mer ou une recette complète associant protéines et accompagnement. Il constitue ainsi une dimension intéressante pour utiliser régulièrement la cuisson au wok, sans réserver l'ustensile uniquement aux préparations les plus volumineuses.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	12 cm	largeur	31.5 cm
Longueur	55 cm	Contenance	5,50 l
Diamètre	30 cm	Profondeur	8.50
Poids	1.67 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Four traditionnel
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461565

Produit de la même gamme	
0309461559	Wok castel pro fixe ø 20cm
0309461561	Wok castel pro fixe ø 24cm
0309461563	Wok castel pro fixe ø 28cm
0309461565	Wok castel pro fixe ø 30cm
0309461567	Wok castel pro fixe ø 32cm