



0309461567

Wok Cristel Castel Pro inox ø 32 cm

- Grande contenance de 6,4 L
- Corps 3 couches inox, aluminium et inox
- Poignée fixe complétée par une contre-anse



Cristel



Un wok inox 32 cm pour saisir généreusement

Le **wok inox 32 cm Castel'Pro de Cristel** offre une cuve profonde et évasée pour saisir et faire sauter rapidement de belles quantités. Son volume de 6,4 L convient notamment aux légumes, viandes, nouilles et recettes à partager. Sa construction 3 couches inox, aluminium et inox répartit la chaleur du fond jusqu'aux parois. Elle répond particulièrement bien aux cuissons rapides à température élevée caractéristiques du wok. Fabriqué en France, ce grand modèle associe une poignée fixe à une contre-anse qui facilite sa manipulation. Il s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et passe au four jusqu'à 300 °C.

Les avantages du wok inox Cristel

- Contenance de 6,4 L.
- Cuve évasée.
- Profondeur de la cuve 10,5 cm.
- Construction 3 couches.
- Couche d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Contre-anse.
- Tous feux dont induction.

Une forme évasée pensée pour la cuisson au wok

La forme de ce **wok inox 32 cm** permet de déplacer facilement les ingrédients entre le fond et les parois. Vous pouvez ainsi mélanger et faire sauter les aliments tout au long de la cuisson. Cette technique convient particulièrement aux préparations rapides. Les légumes peuvent être saisis en conservant leur texture, tandis que viandes et autres ingrédients profitent d'une cuisson vive. La profondeur de 10,5 cm offre également davantage d'espace qu'une poêle classique. Avec sa contenance de 6,4 L, ce wok permet de préparer des quantités généreuses sans entasser excessivement les ingrédients.

3 couches pour diffuser la chaleur jusqu'aux parois

Le corps du wok Castel'Pro repose sur une construction composée de trois couches superposées : inox, aluminium et inox. L'aluminium placé au cœur de la structure conduit efficacement la chaleur. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité tout en offrant une surface de cuisson sans revêtement. Surtout, cette construction multicouche concerne l'ensemble du corps du wok. La chaleur se diffuse donc du fond vers les parois, un avantage particulièrement intéressant avec cette forme haute et évasée.

Un diamètre de 32 cm pour cuisiner à plusieurs

Avec ses 32 cm de diamètre et ses 6,4 L, ce modèle est particulièrement adapté aux recettes généreuses. Légumes sautés, nouilles, viandes ou préparations mêlant plusieurs ingrédients disposent d'une cuve suffisamment spacieuse. Cristel équipe spécifiquement cette version d'une contre-anse. Elle offre un second point de préhension utile pour soulever et déplacer plus facilement ce wok de 1,93 kg, notamment lorsqu'il est chargé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	13.90 cm	largeur	33.70 cm
Longueur	61.50 cm	Contenance	6,40 l
Diamètre	32.0 cm	Profondeur	10.50
Poids	1.93 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Four traditionnel
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461567

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