



0309461561

## Wok Cristel Castel Pro inox ø 24 cm

- Contenance de 2,70 L
- Corps 3 couches inox, aluminium et inox
- Cuve profonde et évasée pour faire sauter



**Cristel**



### Un wok inox 24 cm compact pour cuisiner au quotidien

Le **wok inox 24 cm Castel'Pro de Cristel** permet de profiter d'une cuve profonde et évasée dans un format facile à manier. Il convient pour faire sauter des légumes, saisir une viande ou préparer des nouilles en petite quantité. Sa construction multicouche associe inox et aluminium afin de diffuser efficacement la chaleur du fond jusque dans les parois. Cette réactivité thermique accompagne particulièrement bien les cuissons rapides réalisées au wok. Fabriqué en France, ce modèle possède une poignée fixe en fonte d'inox. Il s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et peut également passer au four.

#### Les avantages du wok inox Cristel

- Contenance de 2,70 L.
- Cuve évasée.
- Profondeur de la cuve 7,50 cm.
- Construction 3 couches.
- Couche d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

#### Un petit wok pensé pour faire sauter les aliments

Malgré son diamètre compact, ce **wok inox 24 cm** conserve une forme profonde et évasée. Elle permet de déplacer facilement les ingrédients pendant la cuisson et de les mélanger régulièrement. Légumes, morceaux de viande, crevettes ou nouilles peuvent ainsi être saisis puis remués dans la même cuve. Les parois offrent davantage de liberté de mouvement que celles d'une poêle classique. Son format est particulièrement intéressant lorsque vous cuisinez une quantité mesurée. Il évite d'utiliser un grand wok pour une préparation individuelle ou un repas à deux.

Une construction multicouche pour une chaleur bien répartie

Le corps du wok associe plusieurs couches d'inox et d'aluminium. Cette combinaison exploite les propriétés complémentaires des deux matériaux. L'aluminium améliore la conduction thermique et permet une montée en température réactive. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité, tout en constituant une surface de cuisson sans revêtement. La construction se prolonge jusque dans les parois du wok. La chaleur ne reste donc pas uniquement concentrée au niveau du fond et accompagne la forme particulière de la cuve.

Un diamètre de 24 cm pour les petites portions

Le diamètre de 24 cm constitue le format compact de cette série de woks Castel'Pro. Il prend tout son intérêt lorsque les modèles de 28, 30 ou 32 cm offrent davantage de capacité que nécessaire. Il convient notamment pour une portion de nouilles sautées, quelques légumes, des crevettes ou de petits morceaux de viande. Sa taille réduite facilite également sa manipulation et son rangement. Ce wok permet ainsi de profiter d'une véritable cuve évasée sans réserver son utilisation aux repas généreux ou aux grandes tablées.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



|                        |         |               |                                                     |
|------------------------|---------|---------------|-----------------------------------------------------|
| Hauteur                | 9 cm    | largeur       | 25.50 cm                                            |
| Longueur               | 46 cm   | Contenance    | 2,70 l                                              |
| Diamètre               | 24 cm   | Profondeur    | 7.50                                                |
| Poids                  | 1.21 kg | Couleur       | Inox                                                |
| Matière                | Inox    | Compatibilité | Cuisson tous Feux dont Induction, Four traditionnel |
| Passage lave-vaisselle | Oui     |               |                                                     |

Référence : 0309461561

| 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 |