

- Contenance de 3,90 L
- Corps 3 couches inox, aluminium et inox
- Cuve profonde et évasée pour faire sauter



Cristel



Un wok inox 28 cm pratique au quotidien

Le **wok inox 28 cm Castel'Pro de Cristel** associe une cuve profonde et évasée à un format facile à manipuler. Il permet de saisir et faire sauter légumes, viandes, poissons ou nouilles sans nécessiter un wok de grand diamètre. Sa construction multicouche associe inox et aluminium pour transmettre efficacement la chaleur du fond jusque dans les parois. Cette répartition accompagne particulièrement bien les cuissons rapides caractéristiques du wok. Fabriqué en France, ce modèle 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 3,90 L.
- Cuve évasée.
- Profondeur de la cuve 8 cm.
- Construction 3 couches.
- Couche d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Une forme évasée adaptée à la cuisson au wok

Ce **wok inox 28 cm** se distingue d'une poêle classique par sa cuve profonde et ses parois évasées. Cette géométrie offre davantage d'espace pour déplacer et mélanger les ingrédients pendant la cuisson. Vous pouvez ainsi saisir des morceaux de viande, faire sauter des légumes ou mélanger des nouilles directement dans la cuve. Les parois permettent de déplacer régulièrement les ingrédients sans les maintenir uniquement sur la zone centrale. Cette forme est particulièrement intéressante pour les recettes composées de plusieurs aliments ajoutés successivement. Chaque ingrédient peut être saisi puis mélangé au reste de la préparation.

Inox et aluminium pour diffuser efficacement la chaleur

La construction multicouche du wok associe les propriétés complémentaires de l'inox et de l'aluminium. L'aluminium placé au cœur du corps assure une bonne conduction thermique et permet à la chaleur de se transmettre rapidement. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité à l'ustensile. La structure se prolonge du fond jusque dans les parois. Cette diffusion intégrale de la chaleur prend tout son intérêt dans un wok, dont une partie importante de la cuisson et du mélange s'effectue également sur les côtés de la cuve.

Un diamètre de 28 cm facile à manier

Avec son diamètre de 28 cm, ce wok privilégie la maniabilité tout en conservant suffisamment d'espace pour réaliser une préparation complète. Il convient particulièrement aux quantités quotidiennes : légumes sautés, nouilles, riz, crevettes ou morceaux de viande peuvent être cuisisés sans sortir un modèle plus volumineux. Ce diamètre constitue ainsi une alternative intéressante aux woks de 30 et 32 cm lorsque vous recherchez avant tout un ustensile compact et facile à utiliser régulièrement.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	10 cm	largeur	30 cm
Longueur	53 cm	Contenance	3,90 l
Diamètre	28 cm	Profondeur	8
Poids	1.6 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Four traditionnel
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461563

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