

- Contenance de 1,60 L
- Corps 3 couches inox, aluminium et inox
- Cuve profonde et évasée pour faire sauter



Cristel



Un wok inox 20 cm pour les petites préparations

Le **wok inox 20 cm Castel'Pro de Cristel** transpose la forme profonde et évasée du wok dans un format compact. Il convient pour saisir quelques légumes, cuire des crevettes ou préparer une portion de nouilles sautées. Sa construction multicouche associe inox et aluminium pour transmettre efficacement la chaleur du fond jusque dans les parois. Elle apporte la réactivité recherchée pour les cuissons rapides et les aliments régulièrement mélangés. Fabriqué en France, ce petit wok possède une poignée fixe en fonte d'inox. Il est compatible avec tous les feux, dont l'induction, et peut également être utilisé au four.

Les avantages du wok inox Cristel

- Contenance de 1,60 L.
- Cuve évasée.
- Profondeur de la cuve 6,50 cm.
- Construction 3 couches.
- Couche d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Un petit wok pour cuisiner une portion

Ce **wok inox 20 cm** permet d'adapter la taille de l'ustensile à la quantité réellement préparée. Son petit diamètre convient particulièrement à une recette individuelle ou à un accompagnement. Quelques légumes, des crevettes ou de petits morceaux de viande peuvent être saisis puis mélangés directement dans la cuve. Vous pouvez également y préparer une petite portion de nouilles ou de riz sauté. La profondeur et les parois évasées conservent les gestes caractéristiques du wok. Les ingrédients peuvent être déplacés régulièrement pendant la cuisson sans nécessiter une grande surface sur la plaque.

Une construction multicouche réactive à la chaleur

Le corps du wok associe plusieurs couches d'inox et d'aluminium afin d'exploiter les qualités de chaque matériau. L'aluminium conduit efficacement la chaleur et favorise une montée en température rapide. L'inox apporte résistance et durabilité tout en offrant une surface de cuisson sans revêtement. Cette construction s'étend du fond jusque dans les parois. La chaleur accompagne ainsi la forme évasée de la cuve au lieu de rester uniquement concentrée sur sa base.

Un diamètre de 20 cm compact et facile à utiliser

Ce format trouve son intérêt lorsque les woks de 24, 28 ou 32 cm sont trop généreux pour la recette prévue. Il évite de chauffer une grande cuve pour seulement quelques ingrédients. Sa taille est également pratique lorsque plusieurs préparations sont réalisées simultanément. Le wok occupe peu de place sur la plaque et peut servir à préparer séparément un accompagnement. Il complète ainsi efficacement un wok plus grand tout en apportant une solution dédiée aux petites recettes sautées du quotidien.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	7 cm	largeur	21.5 cm
Longueur	39 cm	Contenance	1,60 l
Diamètre	20 cm	Profondeur	6.50
Poids	1 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Four traditionnel
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461559

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