

Merk: **Demeyere**

Model: 52932



## Omschrijving

De wok is een prachtig keukengereedschap. Dat weten ze in de oosterse keukens al honderden jaren. Naarmate westerlingen kennis maakten met deze veelzijdige pan werd de interesse ook buiten Azië aangewakkerd. Ondertussen hebben fijnproevers wereldwijd de vele voordelen ontdekt van deze halfronde pan die voor diverse bereidingswijzen geschikt is, zoals roerbakken, stoven, stomen of frituren. De moderne wok van Demeyere garandeert de perfecte warmtespreiding: de wok wordt heet in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler.

Roestvrij staal 18/10 met Silvinox® oppervlaktebehandeling: hygiënisch en makkelijk te reinigen

7-lagenmateriaal tot aan de rand (2,3 mm): ideale warmtespreiding om te wokken

TripInduc®: hoger rendement op inductie

Gelaste greep van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch - met tegengreep

Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie

30 jaar garantie op productiefouten (10 jaar voor professioneel gebruik)

## Specificaties

### ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch
-----------------------------	---

### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	32 cm	Kleur	Grijs
----------	-------	-------	-------

Materiaal	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met dampinzet	Nee	Met deksel	Nee

**GEBRUIKSGEMAK**

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

**ONDERHOUD & REINIGING**

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----