

Merk: **Demeyere**

Model: 50930 NP



Omschrijving

Leef je uit met exotisch getinte recepten: viscurry, gewokte kippenreepjes met paprika of rijstnoedels met sojabonen en tofu. Met deze roestvrijstalen wok (30 cm) met platte bodem kan je aan de slag op eender welk fornuis, ook inductie. Bij wokken of roerbakken komt het erop aan om je ingrediënten voortdurend om te scheppen bij hoge hitte. Door het solide 5-lagenmateriaal tot aan de rand van deze wokpan neemt de bodem de warmte heel efficiënt op en verspreidt het deze geleidelijk naar de randen, ideaal om te wokken dus. En dat zelfs zonder je kookplaat op de maximumstand te zetten. Bovendien kan je in deze wok ook koken, stoven én karamelliseren. De speciale Silvinox® technologie voorkomt verkleuring, behoudt de glans en zorgt ervoor dat je je wok telkens moeiteloos schoon krijgt. Nog een voordeel: de stevige, gelaste steel blijft lang koel. Deze handige wok geeft je intense voldoening van je keukenprestaties.

- Ontwikkeld en vervaardigd in België
- 5-lagenmateriaal tot aan de rand geeft je uitstekende warmteverdeling
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Silvinox® technologie - je roestvrijstalen kookgerei verkleurt niet en is eenvoudig te reinigen
- Roestvrij staal: levenslang knapperige bakprestaties
- Gegoten, gelaste grepen uit roestvrij staal: stevig en extra hygiënisch
- Kan probleemloos in de vaatwasser
- 30 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor
warmtebronnenInductie,
Gasvuur,
Elektrische
kookplaat,
Vitrokeramisch**FYSIEKE KENMERKEN**

Diameter	30 cm	Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met deksel	Nee		

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag Nee

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig Ja