



Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-ASI-0080

€ 59,95



Omschrijving

Tover een professioneel wokgerecht van groene asperges, knoflook, koriander en rijstnoedels op tafel met deze **wok uit carbonstaal en Excalibur coating Ø 30cm** van **Point-Virgule**.

Deze **professionele wok** is voorzien van de **meest stevige en duurzame Whitford Excalibur antiaanbaklaag**, waardoor je zelfs met **weinig vetstof** kan wokken.

Door het **carbonstaal warmt** je wok **zeer snel op** en wordt de warmte **gelijkmatig** verdeeld, ideaal tijdens het roerbakken van je favoriete groenten.

Met een **roestvast stalen handvat** en te gebruiken op **alle warmtebronnen, inclusief inductievuur**.

Tip:

- - zorg dat je vetstof gebruikt dat niet verbrandt.
- - zet de wokpan nooit op het vuur zonder er eerst olie in te doen.
- - zorg ervoor dat je wokpan niet té vol is voor het perfecte roerbakken gerecht.
- - laat de wok afkoelen en reinig het in een soepje van warm water en zeep met een zachte spons.

Let op: bewaar na de maaltijd nooit voedsel in de wok om je pan zo lang mogelijk te beschermen en in tiptop shape te houden.

De wok is bovendien volledig **PFOA-vrij**.

Specificaties

ALGEMEEN

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

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	30 cm	Materiaal	Carbon
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)	Met deksel	Nee

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Ja
-------------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----