



Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-ASI-0085

€ 73,50



Omschrijving

Tover een professioneel wokgerecht van wokgroentent, ei, rundsvlees en tofu op tafel met deze **wok uit carbonstaal en Excalibur coating Ø 36cm** 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 **gelijmatig** verdeeld, ideaal tijdens het roerbakken van je favoriete groenten.

Met **dubbele handvaten uit roestvast staal** voor extra comfort. Je kan de wok 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 sopje 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

Elektrische
kookplaat,
Vitrokeramisch,
Inductie,
Gasvuur

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|-------------------|--------------------------|------------|--------|
| Diameter | 36 cm | Materiaal | Carbon |
| Materiaal handvat | Roestvrij staal (RVS) | Met deksel | Nee |

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

| | |
|------------------|-----|
| Vaatwasbestendig | Nee |
|------------------|-----|