

DEMEYERE wok - 21928



€ 69,00

Artikelnummer	21928
EAN	5412191219287
Merk	DEMEYERE

PRODUCTOMSCHRIJVING

Kook je graag gezond maar heb je geen zee van tijd om dat te doen? Een goede wok is de oplossing. Roerbakken gaat snel en vitamines blijven door het korte bakproces beter bewaard. Je kan eindeloos variëren met ingrediënten, voor dagdagelijkse gerechten en wat gedurfdere exotische varianten. Deze superlichte wok van 28 cm uit de Alu Comfort 3 reeks is makkelijk hanteerbaar en in een-twee-drie weer schoon. De keramische Ceraforce® antikleeflaag garandeert je een mooi resultaat met minder vetstof. Bovendien kies je voor een krasbestendige, PTFE-vrije oplossing. Gebruik enkel accessoires van hout of silicone, om beschadiging te voorkomen. De body in gesmeed aluminium is extra dik en meer dan stevig. Goed voor jarenlange trouwe dienst op alle kookplaten, ook inductie. Dankzij de unieke, vlakke Radiant® bodem is en blijft je wok extra stabiel en in optimaal contact met de kookplaat. Ideaal om te wokken maar ook prima voor stomen en stoven. De bakelieten greep is stevig bevestigd en voelt aangenaam in de hand. Wil je graag flamberen? Dan heb je ook een wokpan zonder antikleeflaag nodig.

Ontwikkeld in België

Aluminium bodem van 5 mm geeft je een snelle warmtegeleiding

Specifieke Radiant® bodem vorm zorgt voor een blijvend vlak bakoppervlak

Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, tot 230 °C. Niet gebruiken onder de grill en niet in flamberen

Ceraforce keramische antikleeflaag, het gezonde alternatief. Hittebestendig tot 230 °C

Bakelieten greep: comfortabel en ergonomisch. Hittebestendig tot 150°C

Kan in de vaatwasser, maar handwas is aanbevolen voor de optimale levensduur van het product

5 jaar garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Gebruik enkel accessoires van hout of silicone

SPECIFICATIES

Artikelnummer	21928
EAN / Barcode	5412191219287
Vaatwasbestendig	Ja
Deksel inbegrepen	Nee
Breedte	290 mm
Hoogte	90 mm
EAN	5412191219287

SPECIFICATIES	
Diepte	480 mm
Kleur	Zwart
Type coating	Keramisch
Materiaal pan	Aluminium