



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	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch
-----------------------------	--

### FYSIEKE KENMERKEN

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

### GEBRUIKSGEMAK

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

### ONDERHOUD & REINIGING

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