



Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-ASI-0078

€ 44,95



Omschrijving

Tover een professioneel wokgerecht van lente ui, courgette, selder en scampi op tafel met deze **wok uit carbonstaal en Excalibur coating Ø 20cm** 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. Je kan deze wokpan 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 om je pan in tiptop shape te houden.

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

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	20 cm	Kleur	Grijs
Kleur/Stijl	Carbon		

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

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