



Apollo 7 Wok 26cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 52926



€199,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De wok is een prachtig keukengereedschap. Dat weten ze in de oosterse keukens al honderden jaren. Naarmate westerlingen kennis maakten met deze veelzijdige pan werd de interesse ook buiten Azië aangewakkerd. Ondertussen hebben fijnproevers wereldwijd de vele voordelen ontdekt van deze halfronde pan die voor diverse bereidingswijzen geschikt is, zoals roerbakken, stoven, stomen of frituren. De moderne wok van Demeyere garandeert de perfecte warmtespreiding: de wok wordt heet in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler.

- Roestvrij staal 18/10 met Silvinox® oppervlaktebehandeling: hygiënisch en makkelijk te reinigen
- 7-lagenmateriaal tot aan de rand (2,3 mm): ideale warmtespreiding om te wokken
- TripInduc®: hoger rendement op inductie
- Gelaste greep van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch
- Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie
- 30 jaar garantie op productiefouten (10 jaar voor professioneel gebruik)

SPECIFICATIE

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

Inductie, Gasvuur,
Elektrische kookplaat,
Vitrokeramisch


Gebruiksgemak

Met antikleeflaag 

Fysieke kenmerken

Diameter 26 cm
Kleur Zilver
Materiaal Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat Roestvrij staal (RVS)
18/10
Met dampinzet 
Met deksel 

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		