



Apollo 7 Wok 30cm Demeyere

Merk: Demeyere
Model: 52930



€219,00



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)

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		

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Afwerking materiaal	Geborsteld
		Diameter	30 cm
		Kleur	Grijs
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10
		Met dampinzet	
		Met deksel	
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag		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		