



Wok tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 30 cm

Wok tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 30 cm Ref 363230 de la collection M'Steel.

Le Wok se distingue par sa forme, avec un fond étroit, de larges bords évasés et une grande hauteur. Il permet de cuisiner de petites quantités mais aussi des recettes plus généreuses. Cette forme si particulière offre l'avantage de réduire la matière grasse qui se concentre au fond, où elle sera utile à la saisie des aliments. La chaleur, intense au fond, se diffuse progressivement sur les bords, les aliments continuent leur cycle de cuisson, plus doux. La hauteur du wok favorise la création de vapeur, qui va permettre la cuisson sans dessécher. Toutes ces spécificités confèrent au produit une cuisson saine et rapide. La cuisson au wok est parfaite pour les légumes, elle préserve saveur et croquant.

La collection M'STEEL de Mauviel 1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement. De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissoter. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3632-30
EAN de l'article	3574903632301
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 11 cm - Dim Produit 57x33,5 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.