Poêle wok pour wok à induction en acier inox



Codes produits :

Référence : 7020.0140

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 210
Largeur (mm): 625
Profondeur (mm): 360
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Renseignements complémentaires: Pour induction
Colis postal: Oui

Poêle wok Combisteel en acier inoxydable, conçue pour les woks à induction. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour la cuisson au wok, en remplacement d'une poêle usagée ou pour un second poste.

Points forts :

- **Dimensions 625 x 360 x 210 mm**
- **Conçue pour wok à induction**
- **Réalisation en acier inoxydable**
- **Répartition optimale de la chaleur sur toute la surface**

Poêle wok Combisteel en acier inoxydable, conçue pour les woks à induction. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour la cuisson au wok, en remplacement d'une poêle usagée ou pour un second poste.

Poêle wok Combisteel 7020.0140

Cette poêle wok Combisteel en acier inoxydable est conçue pour les woks à induction. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour la cuisson au wok, en remplacement d'une poêle usagée ou pour équiper un second poste.

Compatibilité et matière

Conçue spécifiquement pour les woks à induction, en acier inoxydable de haute qualité, pour une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Dimensions

Dimensions 625 x 360 x 210 mm.

- **Dimensions 625 x 360 x 210 mm**
- **Compatible wok à induction**
- **Réalisation en acier inoxydable de haute qualité**
- **Répartition optimale de la chaleur sur toute la surface de cuisson**

Questions fréquentesCette poêle est-elle compatible avec tous les woks à induction ?

Elle est conçue pour les woks à induction ; vérifier la compatibilité du socle avant achat en cas de doute.

Quelles sont ses dimensions ?

625 x 360 x 210 mm.

En quel matériau est-elle réalisée ?

En acier inoxydable de haute qualité.

Pourquoi choisir cette poêle plutôt qu'une poêle wok classique ?

Sa conception pour l'induction assure une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface de cuisson.