



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661166324
(A) Ancho (CM)	57
(P) Profundidad (CM)	32
(H) Altura (CM)	12
(DI) Diámetro (CM)	32
Capacidad (L)	4.4
Peso (KG)	32125
Material de construcción	Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	5
Ancho de la caja	35
Altura de la caja	36

Article: **P166032**

Product Family: **Sartenes de Acero al carbono**

Wok Steel Pro 1921 de Acero al carbono de 32 centímetros listo para la inducción con antiadherente y tapa de cristal

Para una cocción más rápida y saludable, recurra al wok Steel Pro 1921 Series de Pujadas. Este wok de acero fundido le permite cocinar artículos como carne, pescado y verduras a fuego alto con muy poco aceite. El revestimiento antiadherente ILAG sin PFOA promete una fácil liberación, mientras que el acero fundido ofrece una excelente durabilidad y distribución del calor para obtener resultados superiores. Y, gracias a su diseño único, esta bandeja es un 40 por ciento más ligera que las bandejas de hierro tradicionales para una experiencia de usuario cómoda. El mango curvo proporciona un agarre ergonómico y evita la retención de calor, por lo que se mantiene fresco, mientras que un mango auxiliar ofrece apoyo adicional y mejora la maniobrabilidad durante el transporte o la transferencia de alimentos a los platos. La tapa de vidrio garantiza una excelente visibilidad, y su asa de bucle permite una fácil extracción. Diseñada para atrapar el calor y hacer circular la humedad, esta tapa promete una cocción más rápida y sabores mejorados. Adecuado para hornos eléctricos, de gas, vitrocerámicos y de inducción, así como hornos, este trabajo irá donde lo necesite. Y, la limpieza es un proceso simple que no requiere agua o jabón. Simplemente frote este wok con un paño ligeramente engrasado, y es tan bueno como nuevo.

Features & Benefits

- El mango curvo proporciona un agarre ergonómico y evita la retención de calor, por lo que se mantiene fresco, mientras que un mango auxiliar ofrece apoyo adicional y mejora la maniobrabilidad durante el transporte o la transferencia de alimentos a los platos. La tapa de vidrio garantiza una excelente visibilidad, y su asa de bucle permite una fácil extracción. Diseñada para atrapar el calor y hacer circular la humedad, esta tapa promete una cocción más rápida y sabores mejorados. Adecuado para hornos eléctricos, de gas, vitrocerámicos y de inducción, así como hornos. Y, la limpieza es un proceso simple que

no requiere agua o jabón. Simplemente frote este wok con un paño ligeramente engrasado dejándolo como nuevo.

- El acero fundido fuerte ofrece una excelente durabilidad y distribución del calor
- 40 por ciento más ligero que las sartenes de hierro tradicionales gracias a su diseño único
- El revestimiento antiadherente ILAG sin PFOA promete una fácil liberación
- El mango curvo proporciona un agarre ergonómico y evita la retención de calor
- Mango auxiliar para un soporte adicional para una mejor maniobrabilidad
- La tapa de vidrio ofrece una excelente visibilidad, atrapa el calor y hace circular la humedad para una cocción más rápida y mejores sabores
- No requiere jabón ni agua: frote con un paño ligeramente engrasado para limpiarlo
- Wok de 32 centímetros
- El acero fundido permite cocinar a fuego alto con muy poco aceite para obtener resultados más saludables
- Perfecto para cocinar diferente tipo de comida incluyendo carne, pescado y verduras

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es