Kabeljau: 14142

Antihaft-Wok aus Gusseisen, Ø 32 cm



Beschreibung

Warum Sie ihn kaufen sollten

Der antihaftbeschichtete Wok aus Gusseisen eignet sich zum Anbraten, Pfannenrühren oder zur Fertigstellung von Gerichten auf dem Kochfeld. Eine sinnvolle Wahl, um die für den eigenen Betrieb erforderliche Ausstattung zusammenzustellen und die Arbeitsabläufe auf die Art des gewünschten Service abzustimmen.

Stärken

- **Verarbeitung der Zutaten:** Die Form des Gefäßes bietet eine Fläche, auf der die Zutaten bei geeigneten Zubereitungsarten angeordnet und bewegt werden können – nützlich für schnelles Garen und Fertigstellen.
- **Zubereitung auf den Punkt:** Ermöglicht die Zusammenstellung einer Ausstattung für den Express-Service und zum Verfeinern, wobei die für das Rezept und die Wärmequelle geeignete Variante ausgewählt werden kann.
- **Antihaftbeschichtung:** Die Beschichtung erleichtert das Lösen der Zubereitungen und die Reinigung der Oberfläche; verwenden Sie für die Beschichtung geeignete Küchenutensilien und Pflegemethoden.

Technisches Datenblatt

- **Produktabmessungen:** 32 x 32 x 8 (H) cm
- **Nettogewicht pro Stück:** 2 kg
- **Durchmesser:** 32 cm
- **Konstruktions- und Funktionsmerkmale:** 40% dweniger Gewicht als herkömmliche Eisenpfannen; Glasdeckel; Innenbeschichtung aus antihaftbeschichteter Keramik; ergonomischer, hitzebeständiger Griff; gleichmäßige Wärmeverteilung; ultraschnelles Garen; ermöglicht das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse bei hoher Hitze mit wenig Öl; knackiges Gemüse; zartes Fleisch; geeignet für alle Herdarten, insbesondere für Induktionsherde.
- **Bruttogewicht des Pakets bei Mindestbestellmenge:** 2,45 kg
- **Abmessungen der Sendung bei Mindestmenge:** 63 x 38 x 14 (H) cm
- **Empfohlene Mindestmenge:** 1 Stück
- **Empfohlenes Verkaufsmultiplikum:** 1 Stück

Abmessungen

Außenmaße	320x320x80 mm
Durchmesser	320 mm
Verpackungsmaße	630x380x140 mm

Technisches Datenblatt

Gewicht inklusive Verpackung	2.45 kg
Nettogewicht	2.000 kg