Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 23:53

Link do produktu: https://outletoweokazje.pl/patelnia-wok-zeliwna-gleboka-36-cm-duza-na-indukcje-kuchenke-i-ognisko-p-1595.html



PATELNIA WOK ŻELIWNA Głęboka 36 cm Duża na Indukcję Kuchenkę i Ognisko

Cena	**203,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**321286695**
Kod producenta	**_18807955025**
Kod EAN	**5904169473444**

Opis produktu

PATELNIA WOK ŻELIWNA Głęboka 36 cm Duża na Indukcję Kuchenkę i Ognisko

PATELNIA WOK ŻELIWNA Głęboka 36 cm Duża na Indukcję Kuchenkę i Ognisko – praktyczna propozycja do codziennego użytkowania. Poniżej zebraliśmy najważniejsze informacje o produkcie w czytelnej, skróconej formie.

Najważniejsze informacje

- Materiał: żeliwo
- Średnica: 36 cm
- Wysokość całkowita: 10 cm
- Szerokość z rączkami: 43 cm
- Średnica podstawy: 15,5 cm
- Waga całkowita: 4,15 kg
- Kompatybilność: kuchenka indukcyjna, gazowa, elektryczna, piekarnik, ognisko
- Niezwykła wytrzymałość – odpowiednio pielęgnowany wok żeliwny jest praktycznie niezniszczalny i posłuży przez wiele lat.
- Uniwersalność – działa na indukcji, gazie, kuchenkach elektrycznych, w piekarniku i na ognisku.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła – zapobiega przypalaniu potraw i zapewnia idealne rezultaty.
- Naturalna powłoka nieprzywierająca – tworzy się samoczynnie podczas prawidłowego sezonowania i użytkowania.
- Długo utrzymuje temperaturę – potrawy pozostają gorące na dłużej, nawet po zdjęciu ze źródła ciepła.
- Pamiętaj o prawidłowej konserwacji, aby wok służył Ci przez lata.
- Żeliwo to jeden z najzdrowszych i najbardziej wszechstronnych materiałów do przygotowywania posiłków. Ten wok doskonale sprawdzi się do:
- Smażenia dań kuchni azjatyckiej metodą stir-fry
- Przygotowywania potraw na kuchence indukcyjnej , gazowej lub w piekarniku
- Gotowania dań jednogarnkowych bezpośrednio na ognisku
- Duszenia mięs i warzyw
- Czy wok jest ciężki?
- Tak, waga 4,15 kg wynika z użycia litego żeliwa. To właśnie masa zapewnia doskonałe właściwości termiczne – stabilność oraz równomierne rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.
- Czy jedzenie będzie przywierać?
- Prawidłowo przygotowany (sezonowany) i użytkowany wok żeliwny tworzy naturalną, nieprzywierającą powłokę. Ważne jest, aby nie myć go w zmywarce i unikać silnych detergentów.
- Czy wok może zardzewieć?
- Żeliwo jest podatne na rdzewienie, jeśli jest niewłaściwie pielęgnowane. Należy zawsze dokładnie wysuszyć wok po umyciu i natrzeć go olejem. Ewentualną rdzę można łatwo usunąć i ponownie przeprowadzić sezonowanie.

Opis i zastosowanie

Wszechstronny wok żeliwny o średnicy 36 cm , idealny do dań kuchni azjatyckiej i nie tylko. Jego masywna konstrukcja doskonale akumuluje i równomiernie rozprowadza ciepło . Możesz go używać na każdym rodzaju kuchenki , w piekarniku, a nawet bezpośrednio na ognisku, co czyni go niezastąpionym naczyniem w każdej kuchni.

Przed pierwszym użyciem i co jakiś czas powtarzaj proces sezonowania. Polega on na umyciu, dokładnym wysuszeniu, natarciu tłuszczem i "wypieczeniu" woka, aby stworzyć naturalną powłokę ochronną . Po każdym użyciu myj go tylko gorącą wodą (bez detergentów), wysusz i natrzyj cienką warstwą oleju.

Dodatkowe cechy produktu

- POTĘŻNY WOK ŻELIWNY 36 CM
- KLUCZOWE ZALETY
- PIELĘGNACJA I SEZONOWANIE
- ZASTOSOWANIE
- PARAMETRY TECHNICZNE
- Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

Stan produktu: powystawowy. Przed zakupem warto zapoznać się również z pozostałymi informacjami podanymi na karcie produktu.