

Link do produktu: <https://www.kd-technika.pl/wok-zeliwny-emaliowany-z-pokrywka-37-cm-kawior-p-125386.html>



WOK ŻELIWNY EMALIOWANY Z POKRYWKĄ Ø 37 CM, KAWIOR

Cena	629,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	1037-89
Producent	Chasseur

Opis produktu

Wszyscy znamy smaki chińskiej kuchni: kolorowe smażone warzywa, przypieczone kawałki kurczaka czy cielęciny. Kiedyś czekaliśmy aż się zwolni stolik w chińskiej restauracji aby móc delektować się wschodnią kuchnią orientalną. Dzisiaj wystarczy posiadać w swojej kuchni specjalne naczynie ... Wok (wymowa „uok”) to naczynie, którego używa się od ponad 2000 lat. Pomimo, że wywodzi się z Chin, jest niezmiernie popularne także w Europie oraz wielu zakątkach świata.

Początkowo naczynia te były bardzo duże i wykonane ze stali lub żeliwa. Stawiano je nad ogniem na kijach by w ten sposób przygotować potrawę dla większej liczby osób. Obecnie , może i najdroższe, ale też i najlepsze są woki żeliwne lub te wykonane ze stali węglowej, które nie służą rok czy dwa lecz nadają się do użytku latami. W gamie garnków Chasseur można wybrać wok spośród dwóch kolorów: soczystej wiśni lub tradycyjnej czerni.

Charakterystyką woków jest obszerne dno na którym układa się najpierw składniki, które smażą się najwolniej np. mięso, następnie odsuwa się je na bok naczynia, aby nie wystygło zanim usmażą się kolejne składniki np. warzywa. Trzeba zaznaczyć, że składniki muszą być drobno pokrojone.

Wok dodatkowo zawiera drewniane akcesoria: pałeczki oraz szczypce.