



Silit Wokwender

★★★★★ (4)

Art.-Nr.: 21.4226.6143AM

15,95 EURO

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Im Moment leider nicht lieferbar.

Beschreibung:

Silit Wokwender. Ideal für das Pfannenrühren im Wok. Beim typischen Pfannenrühren bedarf es eines reaktionsschnellen Kochgeräts, um sensible Zutaten sehr schnell und sehr heiß, aber gleichzeitig schonend und energiesparend zu garen. Der Silit Wok nimmt durch seinen extrastarken Stahlkern und seine dunkle Innenwandung die Hitze schnell auf, verteilt sie gleichmäßig und speichert sie lange: Gemüse, Fleisch oder Fisch können so ganz und gar authentisch in stark erhitztem Öl unter ständigem Rühren gebrutzelt werden. Die Poren des Garguts verschließen sich rasch, so dass es während der kurzen Garzeit Saftigkeit und Nährstoffe behält. Und bereits fertige Zutaten können am Wokrand im Dünstrost warm gehalten werden, während weitere Portionen garen.

Eigenschaften:

des Silit Wokwender: Material: Massiver Edelstahl und hochwertiger Kunststoff Länge: 36 cm

Passend dazu



Silit Wokpfanne Wuhan

69,95 EURO*

★★★★★ (23)



Wüsthof Küchenschere mit Aushebenagel

19,50 EURO*

★★★★★ (1)



AMT Wok aus Aluguss

68,90 EURO*

★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 50,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 50,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands