

Sarten Wok Bra Con Mango 28 Foodie



Características

- Sartén Wok 28 cm
- Todo tipo de cocinas - Libre de PFOA
- Base 15 cm - Altura 12 cm - Resistente - Mango ergonómico
- Fabricado en aluminio fundido muy resistente a la deformación (5,5mm de espesor en la base).
- Revestimiento antiadherente tricapa Teflón Innovations 100% libre de PFOA.
- Fondo full induction compatible con todas las fuentes de calor incluida la inducción.
- Mango ergonómico en color negro con silicona de color verde para un agarre agradable y seguro.
- El tamaño de 28cm incluye una asa en el otro extremo del mango con un protector de silicona para poder cogerlo con más facilidad.
- **¿Porque elegir la coleccion Foodie?** Con un estilo fresco y colorido y una gran funcionalidad, la colección Foodie (de Bra) te invita a dar un paso más en la cocina. Diseñada para que preparar tus recetas más elaboradas con un máximo aprovechamiento del calor, sea muy sencillo. La colección Foodie es una compañera ideal para el día a día.

- El wok Foodie es una wok ideal para el día a día en la cocina, siendo una fantástica opción por su relación calidad/precio, unidos a un diseño moderno. Es una cacerola robusta fabricada en aluminio fundido con revestimiento antiadherente tricapa Teflon Innovations libre de PFOA.
- Es apto para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor full induction. Además tiene un excelente reparto de la temperatura para una cocción perfecta de todas nuestras recetas.

Características (cont.)

- El wok Foodie es ideal para que puedas preparar sabrosas recetas, cocinadas sin apenas aceite y en muy poco tiempo. Su mango ergonómico hace que cocinar con él sea muy agradable y sencillo y su asa te ayudará a manejarlo con comodidad. Es muy versátil, ya que además de ser perfecto para saltear y freír los alimentos, también puedes estofar, hervir, o cocer al vapor. Con él vas a poder cocinar infinidad de recetas muy saludables y llenas de sabor. Y gracias a su tapa, de forma muy eficiente, ya que te permite controlar en todo momento los guisos, sin tener que levantarla y manteniendo el vapor y el calor de la cocción. Combinando fideos o arroz con tus verduras, pescados y carnes favoritas, tendrás una comida deliciosa en muy poco tiempo. Un wok de fideos con pimiento, cebolla, zanahoria y puerro, con un poco de salsa de ostras al finalizar la cocción, o uno de arroz con pollo o ternera y setas variadas, con un ligero toque de salsa de soja. Es ideal para cocinar un delicioso plato de fideos de calabacín o de zanahoria con unas colitas de gambas, aderezado al finalizar con una cucharadita de salsa worcestershire. Es también perfecto para saltear cualquier acompañamiento con el que queramos servir un plato principal, desde unas flores de brócoli, unas zanahorias baby, o unos garbanzos aderezados con tus especias preferidas. Cocinarás tus recetas de forma sana, cómoda y muy eficiente, con unos resultados llenos de aroma y sabor.