

WOK

DÉTAILS DU PRODUIT



(1) MULTICOUCHES

Pour le wok, Demeyere utilise un matériau multicouche jusqu'au bord. Le matériau en couches avec un cœur thermoconductible veille à une excellente répartition de la chaleur à travers toute la surface du wok. Les woks 5-PlyMaterial sont en acier inoxydable magnétique à l'extérieur et conviennent à tous les feux, y compris l'induction. Les woks 7-PlyMaterial® prévoient également une couche extérieure en alliage TripInduc®. Cette combinaison unique de trois alliages permet d'avoir jusqu'à 30 % de rendement en plus sur l'induction. Par ailleurs, cette technologie assure une parfaite planéité du fond d'où vous pouvez passer d'un type de feu à un autre. Demeyere offre 30 ans de garantie sur tous les défauts de fabrication ou de matériau; 10 ans de garantie en cas d'usage professionnel.

(2) SILVINOX®

Les woks bénéficient du traitement de surface 'Silvinox®', un traitement de surface électrochimique qui enrichit le matériau en éliminant le fer et les impuretés en surface. De cette manière, l'acier inoxydable est facile à nettoyer et résiste mieux aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou aux aliments à haute teneur en acide. Les produits restent d'un blanc argenté permanent, même après des années d'usage.

(3) POIGNÉE

Les poignées des woks sont en acier inoxydable 18/10. Elles sont soudées aux parois et ne sont donc pas fixées avec des rivets ou des vis d'où une hygiène accrue est assurée. Les saletés, les graisses et les bactéries n'ont plus aucune chance de s'y incruster.