

## Wok

### Silit woky uspokojí všechny nároky

Silit woky okouzlují excelentními pečícími a užitnými vlastnostmi, dlouhou životností a ryzím designem. Jak mnohostranné může být vaření ve woku ukazuje wok vložkou k vaření v páře: lahodné náplně masa, ryb nebo zeleniny – nazývané Dim Sum – jsou přikryté tenkým povlakem těsta, listy zeleniny nebo rýží a nato ve vložce nad vařící vodou šetrně udušeny. Jedna ze zvláště aromatických a chutných variant přípravy asijské kuchyně. Vložka se hodí pro všechny woky o průměru 36 cm.



Wok Dim Sum s vložkou vaření v páře, ušlechtilá nerezová ocel 18/10

Wok profesionál s vložkou vaření v páře Silargan® / ušlechtilá nerezová ocel 18/10

#### Wok Kanton

Litina, antracit, Ø 36 cm s poklicí, roštem na dušení a Wok příborem

- náročný design v Asien-Look
- těžká litinová kvalita
- uvnitř i vně smaltovaná kvalita, odolná proti poškrábání



#### Wok Hanoi



Hliníková litina, černá, Ø 36 cm s poklicí, roštem na dušení a Wok příborem

- ideální pro zdravé pečení s malým

množstvím tuku

- hodnotná nepřilnavá úprava Silitan®
- excelentní vedení tepla

Pánev WOK – vhodné pro všechny typy sporáků – elektrické, plynové, sklokeramické a indukční.

Materiál použitý na výrobu pánve Wok zajišťuje velmi snadné čištění pánve pod tekoucí vodou. Pokud nečistoty přesto přetrvávají, postačí nalít do pánve trochu vody, zahřát, přidat 2 – 3 čajové lžičky soli, trochu povařit a nečistoty zmizí.