

Jetzt neu bei uns und im Küchenstudio direkt vorführbar:

WOK – asiatisch kochen ist gesund und liegt im Trend

Im Wok kochen ist eine Mischung aus Garen und Umrühren mit hohen Temperaturen. Dadurch bleiben die Zutaten knackig und behalten ihre wichtigen Nährstoffe. Der gewellte Wok-Untersatz trägt diesen und stellt den richtigen Abstand zum Induktionskochfeld her. Die Magnete erreichen die Pfanne, die somit rundum gleichmässig erhitzt wird. Ausserdem besitzt der Wok-Untersatz kleine Plastikfüsschen und kann dadurch, da er beim Kochen kühl bleibt, perfekt als Tischuntersetzer benutzt werden.