

Una cucina più sana
per una vita migliore.

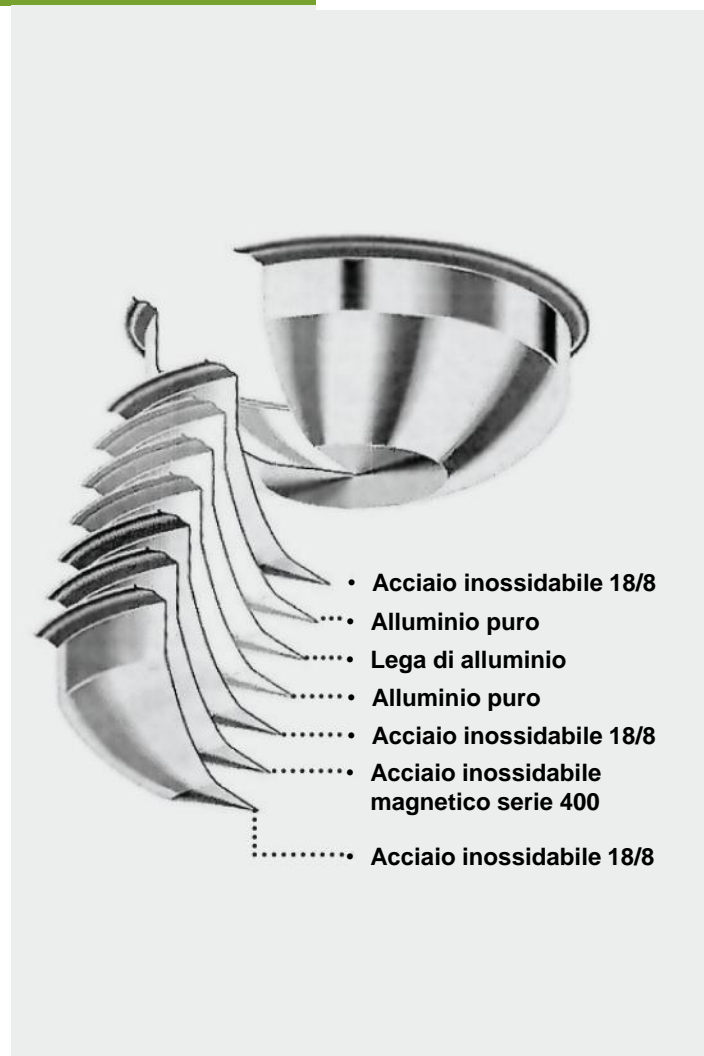


iCook™ WOK A 7 STRATI

Caratteristiche



- **Sistema a 7 strati** caratterizzato dallo stesso acciaio inossidabile **18/8 304** che usiamo per tutte le pentole e padelle iCook. Questo è il miglior acciaio inossidabile indicato per la produzione di pentolame
- **Pareti interne con fondo angolare** per agevolare la mescolatura e la rimozione dei cibi
- **Fondo piatto**: garantisce stabilità ed è compatibile con fornelli elettrici, a gas e in vetroceramica. Gli strati in acciaio inossidabile magnetico consentono la cottura anche su fornelli a induzione
- **Manici allungati** per tenere lontana la fiamma dall'impugnatura
- Finitura opaca, pomello e manici resistenti al calore con lavorazione antiscivolo e capacità di resistere a temperature fino a 200°C
- Acciaio inossidabile durevole 18/8 a 7 strati, resiste alla corrosione e non assorbe gli odori del cibo. La sua finitura lucida è bella e facile da pulire.



Vantaggi



Benefici per la salute

- La cottura a calore umido **VITALOK™** imprigiona nutrienti, colori, sapori e consistenze

Risparmi in termini di energia e di costi

- I 7 strati in acciaio e alluminio permettono **una distribuzione del calore uniforme**, questo velocizza i tempi di cottura
- L'anima in acciaio e alluminio **conserva energia e utilizza meno calore** per favorire il risparmio energetico

Design innovativo

- Sistema a 7 strati bello, forte e resistente
- Facile da pulire e riporre
- Il fondo piatto garantisce maggiore stabilità sui fornelli
- Le pareti interne con fondo angolare permettono di mescolare il cibo con facilità
- Progettato per risparmiare spazio: rovesciando il coperchio all'interno della base si può facilmente appendere al muro



Metodi di cottura



Cottura a calore umido - VITALOK™

- Il design unico di iCook Wok a 7 strati offre un sistema integrato capace di cucinare tramite il sano metodo a "calore umido", in questo modo il cibo conserverà il suo colore, sapore e consistenza naturali nonché tutte le vitamine e i nutrienti
- Meno calorie, rispetto alla frittura con aggiunta di olio
- Risparmio energetico
- La cottura a calore umido - VITALOK è semplice e salutare*



Metodo di cottura tradizionale

- iCook Wok a 7 strati permette di sperimentare una grande varietà di metodi di cottura tradizionali:
 - 1) Friggere al salto
 - 2) Friggere a immersione
 - 3) Friggere in poco olio
 - 4) Brasare
 - 5) Arrostitire
 - 6) Scottare
 - 7) Sbollentare
 - 8) Stufare
 - 9) Bollire
 - 10) Cuocere a vapore



* Per poter ottenere la cottura VITALOK, il coperchio dovrà essere posizionato sul Wok iCook a 7 strati.

Accessori

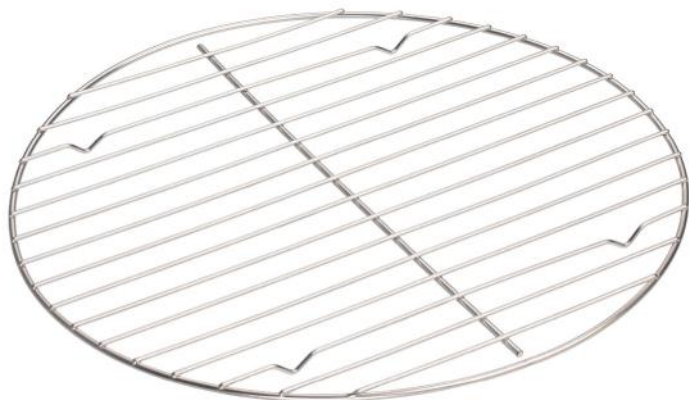
Accessori compresi nella confezione con iCook Wok a 7 sette strati:

Griglia per la cottura a vapore

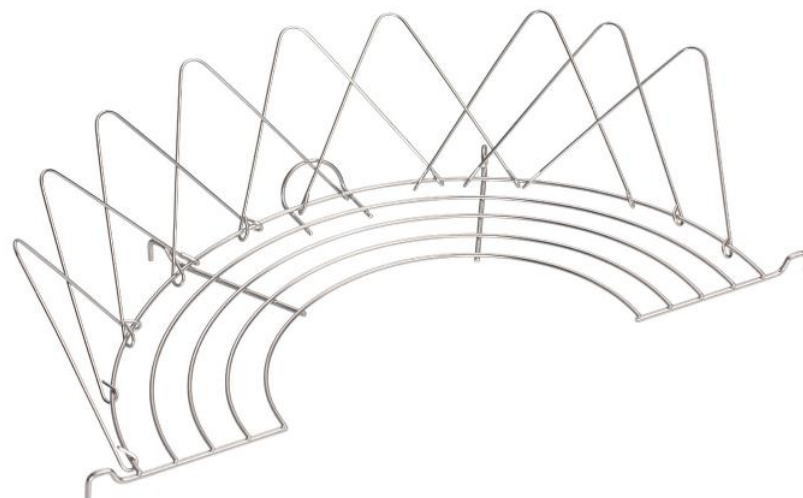
- Per cuocere a vapore nel wok verdura o pesce, in tutta facilità e meglio

Griglia fior di loto

- Mantiene caldo il cibo cucinato mentre il resto viene preparato



Griglia per la cottura al vapore



Griglia fior di loto

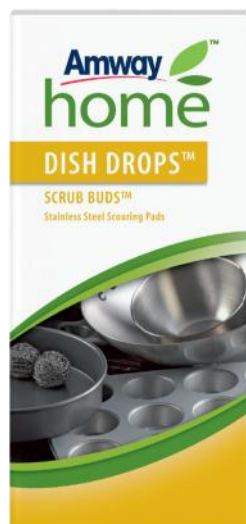
Prodotti complementari



DISH DROPS™
Detergente Liquido
Concentrato*
110488



L.O.C.™
Detergente
Delicato in
Crema
110486



DISH DROPS™
SCRUB BUDS™
Pagliette in Acciaio
Inox**
110490



L.O.C.™
Pulitore Metalli**
112160



AMWAY da CARAPELLI
Olio Extra Vergine di Oliva
3963

* **DISH DROPS™ Liquido & L.O.C.™ Detergente delicato** sono consigliati per la pulizia delle nostre pentole e padelle iCook in acciaio inossidabile, comprese le superfici specchiate

****DISH DROPS™ SCRUB BUDS™ Pagliette in Acciaio Inox e L.O.C.™ Pulitore Metalli** possono essere usati per la pulizia interna e dei fondi delle pentole



105084

Grazie