

ГОТОВИМ НА ЗДОРОВЬЕ



iCOOKTM Сковорода ВОК

Особенности



- Для изготовления Вока использована **7-ми слойная конструкция** из высококачественной **нержавеющей стали 18/8 (18/10)** марки 304. Данный тип стали используется во всей посуде iCook. Устойчив к коррозии и оптимален для кухонной утвари.
- **Расширяющиеся кверху стенки** для легкого перемешивания и переворачивания пищи
- **Плоское дно** обеспечивает повышенную устойчивость и подходит для электрических, газовых и керамических плит. Слой ферромагнитной нержавеющей стали позволяет использовать Вок и на индукционных плитах.
- **Удлиненные ручки** предохраняют руки от огня.
- Матовые жаропрочные ручки выдерживают температуру до 200 С. Их специально обработанная поверхность препятствует выскользыванию сковороды.
- Нержавеющая сталь является прочной и долговечной, обладает антикоррозийными свойствами, не впитывает запах и вкус пищи. Зеркальная внешняя поверхность Вока имеет презентабельный вид, за ней легко ухаживать.



Преимущества



Полезно для здоровья

- Приготовление пищи методом **VITALOK™** помогает сохранить натуральный цвет, вкус, консистенцию пищи, а также витамины и питательные вещества

Экономия времени и денег

- 7-слойная конструкция сковороды способствует быстрому прогреванию всей поверхности. Вы получаете **готовые блюда за считанные минуты!**
- Алюминиевый внутренний слой способствует **равному распределению тепла и экономит энергию**

Инновационный дизайн

- Привлекательный, прочный, долговечный 7-слойный корпус
- Легко хранить и чистить
- Плоское дно обеспечивает повышенную устойчивость
- Благодаря расширяющимся кверху стенкам пищу легко перемешивать и переворачивать
- Эргономичный дизайн: переверните крышку, поместите в сковороду и повесьте на стену – Вок не займет много места



Способы приготовления пищи



Метод VITALOK™

- Уникальный дизайн 7-ми слойного Вока позволяет готовить блюда методом VITALOK, сохраняя натуральный цвет, вкус, консистенцию пищи, а также витамины и питательные вещества
- Снижает калорийность пищи - нет необходимости добавлять масло в процессе приготовления
- Сберегает энергию
- Метод приготовления VITALOK – для легкого приготовления полезной пищи



Традиционный способ

- С iCook Сковородой ВОК Вам доступны такие способы приготовления, как:
 - 1) Быстрая обжарка при сильном огне при постоянном помешивании
 - 2) Варка
 - 3) Обжаривание во фритюре
 - 4) Обжаривание в масле
 - 5) Бланширование
 - 6) Приготовление на пару
 - 7) Медленное тушение
 - 8) Тушение с предварительной обжаркой



* Для приготовления методом VITALOK крышка должна плотно прилегать к сковороде.

Аксессуары

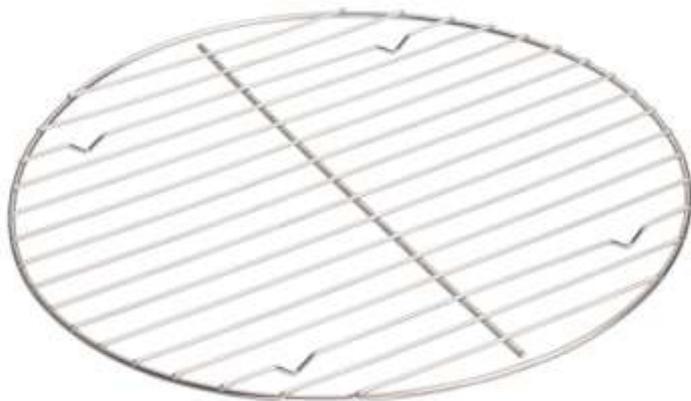
Аксессуары прилагаются в комплекте с iCook Сковородой Вок:

Решетка для приготовления на пару

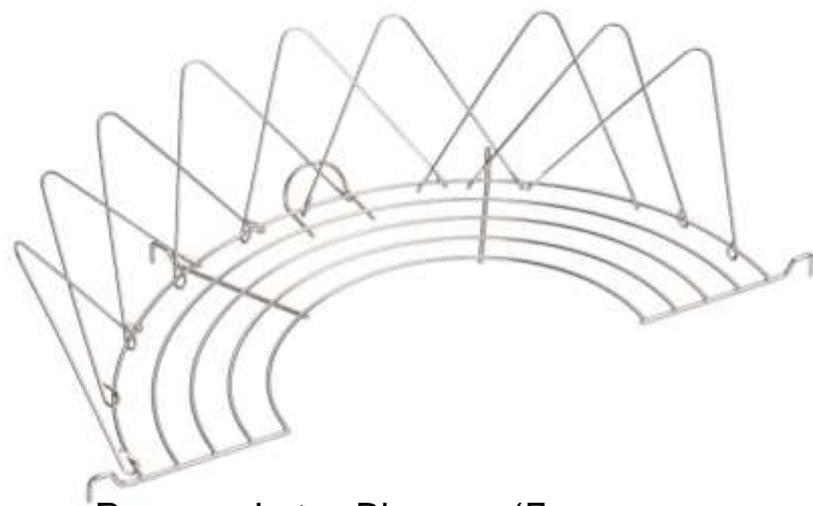
- Делает более простым и удобным процесс приготовления на пару овощей и морепродуктов

Решетка Lotus Blossom (Лепестки лотоса)

- Сохраняет тепло уже приготовленных блюд



Решетка для приготовления на пару



Решетка Lotus Blossom (Лепестки лотоса)



Артикул 105084



Спасибо!