

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Wok em Aço Carbono Ø304mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE627990	Modelo:	627990
Marca:	HENDI	EAN:	8711369627990

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	627990
EAN	8711369627990
Diâmetro	31-40 cm

Tipo

Wok

Descricao Resumida

Wok profissional em aço carbono Ø304mm, compatível com todos os fogões e fornos até 220°C. Distribuição de calor superior e pega ergonómica.

Descricao Completa

Este wok em aço carbono de Ø304mm é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, concebido para uma distribuição e retenção de calor excecionais, otimizando a confeção de pratos diversos em ambientes de alta exigência.

Wok profissional — wok aço carbono — Wok — Características Técnicas

Diâmetro	304 mm
Dimensões (CxLxA)	530 x 304 x 98 mm
Peso Líquido	1,503 kg
Material	Aço carbono
Pega	Aço carbono com orifício para pendurar
Temperatura Máxima Forno	220°C
Compatibilidade	Todos os tipos de fogões e fornos

Aplicações Profissionais

Este wok é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha asiática e fusão, a tascas e snack-bares que procuram versatilidade na confeção rápida de pratos. É adequado para churrasqueiras, roulotes e food trucks que necessitem de um utensílio robusto para saltear vegetais, fritar carnes ou preparar molhos com eficiência. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogões e fornos torna-o um aliado valioso em qualquer cozinha profissional.

Wok em Aço Carbono — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fogões e fornos (até 220°C), permitindo uma ampla variedade de técnicas culinárias.
- **Distribuição de Calor Superior:** A construção em aço carbono garante uma distribuição uniforme e retenção excepcional do calor, essencial para uma confeitação precisa.
- **Durabilidade e Robustez:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Pega Ergonômica:** A pega em aço carbono oferece um manuseio confortável e seguro, com um orifício prático para pendurar e otimizar o espaço de arrumação.

Este wok pode ser utilizado em fogões de indução?

Sim, este wok é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, elétricos e vitrocerâmica, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a temperatura máxima que este wok suporta no forno?

Este wok pode ser utilizado em fornos a temperaturas até 220°C, o que permite finalizar pratos ou mantê-los quentes com segurança.

Como devo realizar a manutenção e limpeza do wok em aço carbono?

Para manter o wok em aço carbono, é recomendada a cura inicial e a limpeza manual após cada uso, sem detergentes abrasivos. Seque-o imediatamente para evitar ferrugem e aplique uma fina camada de óleo vegetal para proteção.

O wok vem pré-curado ou necessita de preparação antes do primeiro uso?

Os woks em aço carbono geralmente requerem uma cura inicial antes do primeiro uso para criar uma camada antiaderente natural e proteger contra a ferrugem. Siga as instruções específicas para o processo de cura.

Qual a vantagem do aço carbono em comparação com outros materiais para woks?

O aço carbono é valorizado pela sua excelente capacidade de aquecimento rápido e uniforme, retenção de calor e durabilidade. Com a cura adequada, desenvolve uma superfície naturalmente antiaderente, ideal para as altas temperaturas exigidas na cozinha wok. ?