

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Wok Triply Natural 30 cm para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB653130	Modelo:	653130
Marca:	IBILI	EAN:	8411922476033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	653130

EAN	8411922476033
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Wok de 30 cm com construção tricapa de aço inoxidável e alumínio para distribuição uniforme de calor. Ideal para cozinhas profissionais, sem químicos e apto para todos os fogões.

Descricao Completa

Este wok de 30 cm é fabricado com uma estrutura tricapa de aço inoxidável e alumínio, garantindo uma distribuição de calor excecionalmente uniforme para uma confeção eficiente e controlada em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Características Técnicas

Diâmetro	30 cm
Material	Aço Inoxidável e Alumínio (Tricapa)
Revestimento	Sem revestimentos químicos, livre de PFOA e PTFE
Compatibilidade	Todos os tipos de fogão (incluindo indução) e forno
Pega	Aço inoxidável isolante

Aplicações Profissionais

Este wok é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, ideal para saltear vegetais, carnes e massas em restaurantes asiáticos, tascas modernas, ou estabelecimentos de take-away. A sua capacidade e distribuição de calor tornam-no adequado para a preparação rápida de pratos em cantinas, food trucks e serviços de catering que exigem agilidade e qualidade na confeção. Também é útil em cafés com cozinha e pastelarias que oferecem opções de refeição ligeira.

Wok Triply — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** A construção tricapa (aço inoxidável e alumínio) assegura um aquecimento rápido e homogêneo, eliminando pontos quentes e garantindo uma confeitura consistente.
- **Cozinha Saudável:** Sem revestimentos químicos, PFOA e PTFE, permite uma confeitura mais natural e segura, preservando o sabor dos alimentos.
- **Durabilidade Superior:** A robustez dos materiais garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, e apto para forno, oferece máxima flexibilidade na cozinha.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa e a ausência de revestimentos antiaderentes facilitam a limpeza e manutenção diária.
- **Pega Ergonômica:** O cabo em aço inoxidável isolante proporciona um manuseio seguro e confortável, mesmo a altas temperaturas.

Este wok é adequado para fogões de indução?

Sim, este wok é totalmente compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, além de ser apto para uso em forno.

Qual a vantagem da construção tricapa?

A construção tricapa, com camadas de aço inoxidável e alumínio, permite uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e eficiente por toda a superfície do wok, evitando pontos quentes e garantindo uma confeitura mais controlada e consistente.

Este wok possui algum revestimento antiaderente?

Não, este wok não possui revestimentos químicos antiaderentes. É fabricado com materiais livres de PFOA e PTFE, promovendo uma confeitura mais natural e saudável.

Como devo limpar e manter este wok?

A limpeza é simples. Após o uso, deixe arrefecer e lave com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento. A ausência de revestimentos químicos facilita a manutenção.

2

É possível usar este wok no forno?

Sim, o wok é apto para uso em forno, o que aumenta a sua versatilidade para diversas técnicas de confeção, desde saltear a finalizar pratos no forno.