

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



Wok Profissional 30 cm para Indução e Todas as Placas

Informacoes do Produto

SKU:	IB406130	Modelo:	406130
Marca:	IBILI	EAN:	8411922081466

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	406130

EAN	8411922081466
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Wok profissional de 30 cm em alumínio de alta qualidade, com revestimento antiaderente de 2 camadas (livre de PFOA) e cabo em baquelite. Compatível com indução e todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este wok de 30 cm de diâmetro é fabricado em alumínio de alta qualidade, garantindo uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com placas de indução e outras fontes de calor. O seu revestimento antiaderente de duas camadas facilita a confecção e a limpeza.

Características Técnicas

Diâmetro	30 cm
Material	Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Revestimento	2 camadas antiaderente de alta qualidade, livre de PFOA
Cabo	Baquelite

Aplicações Profissionais

Este wok é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, desde restaurantes de cozinha asiática e fusão, a tascas e snack-bares que preparam pratos salteados. É também uma ferramenta versátil para food trucks, cantinas empresariais e hospitalares, e pastelarias com serviço de refeições rápidas que necessitam de um utensílio eficiente para confecção de legumes, massas ou carnes.

Wok Profissional — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, otimizando o uso em qualquer cozinha profissional.
- **Antiaderência Superior:** O revestimento de duas camadas de alta qualidade, livre de PFOA, assegura que os alimentos não colam, facilitando a confecção e a limpeza.
- **Leveza e Resistência:** Fabricado em alumínio, é um utensílio leve para manuseamento diário, mas robusto o suficiente para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** O alumínio garante um aquecimento rápido e homogêneo, essencial para uma confecção eficiente e resultados consistentes.
- **Cabo Ergonômico:** O cabo em baquelite proporciona uma pega segura e confortável, mantendo-se frio ao toque durante a utilização.

Este wok é compatível com placas de indução?

Sim, este wok é especificamente concebido para ser compatível com placas de indução, além de funcionar perfeitamente em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica.

Qual o material do wok e do revestimento?

O wok é fabricado em alumínio de alta qualidade, conhecido pela sua leveza e excelente condutividade térmica. O revestimento é antiaderente de duas camadas, livre de PFOA, garantindo uma confecção saudável e fácil limpeza.

Como devo limpar e manter este wok?

Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente, recomenda-se a lavagem manual com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o wok é construído com materiais resistentes e um revestimento durável, tornando-o apto para o ritmo e exigências de uma cozinha profissional, desde que sejam seguidas as recomendações de uso e manutenção.

?

Qual a vantagem do cabo em baquelite?

O cabo em baquelite é um material isolante térmico, o que significa que permanece frio ao toque mesmo quando o wok está quente. Isto proporciona maior segurança e conforto durante o manuseamento na cozinha.