



SARTÉN WOK ACERO AL CARBONO NEGRO 34 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7439

- Wok profesional de estilo tradicional fabricado en acero al carbono negro. Este material es el preferido por chefs asiáticos debido a su excepcional conductividad térmica y su capacidad para desarrollar una superficie antiadherente natural mediante el proceso de "curado". Su diámetro de 34 cm es el tamaño más versátil, ideal para salteados rápidos que requieren movimiento constante.
- **Material:** Acero al carbono (Carbon Steel), que permite cambios de temperatura inmediatos y una distribución de calor superior al acero inoxidable.
- **Fondo:** Generalmente de fondo redondo (estilo tradicional) o ligeramente plano para mayor estabilidad en cocinas modernas.
- **Mango:** Asa de madera o acero reforzado, diseñada para un agarre ergonómico y seguro durante el salteado (técnica de volteo).
- **Mantenimiento:** Requiere curado inicial y aceitado posterior a cada uso para prevenir la oxidación y mejorar su pátina antiadherente.
- **Diámetro:** 34 cm.
- **Profundidad:** 10 cm aprox. (paredes altas para contener el movimiento de los alimentos).
- **Peso neto:** 1.2 kg aprox. (Equilibrado para ser lo suficientemente ligero para el salteado



manual, pero robusto para resistir el fuego directo).

Categorías: Sartenes y Woks

- Wok profesional de estilo tradicional fabricado en acero al carbono negro. Este material es el preferido por chefs asiáticos debido a su excepcional conductividad térmica y su capacidad para desarrollar una superficie antiadherente natural mediante el proceso de "curado". Su diámetro de 34 cm es el tamaño más versátil, ideal para salteados rápidos que requieren movimiento constante.
- **Material:** Acero al carbono (Carbon Steel), que permite cambios de temperatura inmediatos y una distribución de calor superior al acero inoxidable.
- **Fondo:** Generalmente de fondo redondo (estilo tradicional) o ligeramente plano para mayor estabilidad en cocinas modernas.
- **Mango:** Asa de madera o acero reforzado, diseñada para un agarre ergonómico y seguro durante el salteado (técnica de volteo).
- **Mantenimiento:** Requiere curado inicial y aceitado posterior a cada uso para prevenir la oxidación y mejorar su pátina antiadherente.
- **Diámetro:** 34 cm.
- **Profundidad:** 10 cm aprox. (paredes altas para contener el movimiento de los alimentos).
- **Peso neto:** 1.2 kg aprox. (Equilibrado para ser lo suficientemente ligero para el salteado manual, pero robusto para resistir el fuego directo).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 34 cm.
Profundidad: 10 cm aprox. (paredes altas para contener el movimiento de los alimentos).
Peso neto: 1.2 kg aprox.