



SARTEN WOK ACERO AL CARBONO NEGRO 41 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7441

- Wok de dimensiones industriales fabricado en acero al carbono negro de calibre pesado. Su amplio diámetro está pensado para evitar el hacinamiento de los ingredientes, permitiendo que el vapor escape rápidamente y los alimentos se sellen con el calor extremo del acero. Es la herramienta definitiva para lograr el "toque del chef" en preparaciones masivas sin perder la calidad de un salteado individual.
- **Material:** Acero al carbono (Carbon Steel) ultra resistente, ideal para soportar el choque térmico de fogones industriales de alta presión.
- **Revestimiento:** Acabado negro protector que debe ser curado para crear la capa antiadherente natural.
- **Mango y Soporte:** Cuenta con un mango principal de madera reforzada y una **asa auxiliar lateral** (tipo oreja) para facilitar el manejo y levantamiento, dado su tamaño y peso cuando está lleno.
- **Distribución de Calor:** Paredes extendidas que permiten una zona de calor intenso en la base y una zona de cocción suave en los bordes.
- **Diámetro:** 41 cm
- **Profundidad:** 12 cm aprox.



- **Capacidad:** Diseñado para producciones de 6 a 10 porciones por tanda.
- **Peso neto:** 1.95 kg aprox. (Requiere técnica profesional debido a su volumen).

Categorías: Sartenes y Woks

- Wok de dimensiones industriales fabricado en acero al carbono negro de calibre pesado. Su amplio diámetro está pensado para evitar el hacinamiento de los ingredientes, permitiendo que el vapor escape rápidamente y los alimentos se sellen con el calor extremo del acero. Es la herramienta definitiva para lograr el "toque del chef" en preparaciones masivas sin perder la calidad de un salteado individual.
- **Material:** Acero al carbono (Carbon Steel) ultra resistente, ideal para soportar el choque térmico de fogones industriales de alta presión.
- **Revestimiento:** Acabado negro protector que debe ser curado para crear la capa antiadherente natural.
- **Mango y Soporte:** Cuenta con un mango principal de madera reforzada y una **asa auxiliar lateral** (tipo oreja) para facilitar el manejo y levantamiento, dado su tamaño y peso cuando está lleno.
- **Distribución de Calor:** Paredes extendidas que permiten una zona de calor intenso en la base y una zona de cocción suave en los bordes.
- **Diámetro:** 41 cm
- **Profundidad:** 12 cm aprox.
- **Capacidad:** Diseñado para producciones de 6 a 10 porciones por tanda.
- **Peso neto:** 1.95 kg aprox. (Requiere técnica profesional debido a su volumen).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 41 cm
Profundidad: 12 cm aprox.
Capacidad: Diseñado para producciones de 6 a 10 porciones por tanda.



Peso neto: 1.95 kg aprox.