

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## 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

### Descricao Resumida

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

## Descrição Completa

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

### Wok profissional — wok aço carbono — Wok — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	304 mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530 x 304 x 98 mm
<b>Peso Líquido</b>	1,503 kg
<b>Material</b>	Aço carbono
<b>Pega</b>	Aço carbono com orifício para pendurar
<b>Temperatura Máxima Forno</b>	220°C
<b>Compatibilidade</b>	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 confecção 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 confecção precisa.

- **Durabilidade e Robustez:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Pega Ergonómica:** A pega em aço carbono oferece um manuseamento 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.