

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: 04/07/2026

O produto final e as caracteristicas 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

Descrição 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.

Descrição 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 confeção 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 confeção eficiente e resultados consistentes.
- **Cabo Ergonómico:** 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 confeção 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.