

SARTÉN WOK ACERO AL CARBONO NEGRO 38 CM. GASTROMAQ

- Wok de alto rendimiento fabricado en acero al carbono negro, el material predilecto para la técnica de salteado profesional. Con un diámetro de 38 cm, este modelo ofrece una superficie de cocción amplia que permite procesar múltiples porciones de una sola vez, manteniendo la temperatura interna necesaria para lograr el auténtico sabor ahumado de la cocina a fuego alto.
- **Material:** Acero al carbono de alto calibre, excelente para la retención y distribución uniforme del calor.
- **Propiedades:** Desarrolla una capa antiadherente natural con el uso (pátina), lo que mejora el rendimiento con el tiempo.
- **Mango:** Madera tratada o acero con remaches de alta resistencia para soportar el peso de los alimentos durante el movimiento de vaivén.
- **Resistencia:** Construcción industrial capaz de resistir quemadores de alta presión (fogones de alta potencia).
- **Diámetro:** 38 cm
- **Profundidad:** 11 cm aprox.
- **Capacidad:** Ideal para preparaciones de 4 a 6 porciones simultáneas.
- **Peso neto:** 1.55 kg aprox. (peso

optimizado para balancear durabilidad y maniobrabilidad)

SKU: 7440
Categorías: Sartenes y Woks

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 38 cm
Profundidad: 11 cm aprox.
Capacidad: Ideal para preparaciones de 4 a 6 porciones simultáneas.
Peso neto: 1.55 kg aprox.