

SARTEN WOK ACERO AL CARBONO NEGRO 44 CM. GASTROMAQ

- Wok profesional de capacidad máxima fabricado en acero al carbono negro. Con sus 44 cm de diámetro, es una herramienta diseñada para fogones industriales de alta potencia. Su gran tamaño permite el salteado de grandes volúmenes de alimentos sin enfriar el metal, garantizando que el calor se mantenga constante para un sellado perfecto. Es la pieza fundamental para la producción masiva en cocinas de estilo asiático.
- **Material:** Acero al carbono de calibre grueso, optimizado para resistir el fuego directo e intenso de quemadores profesionales.
- **Conductividad:** Permite una transferencia de calor inmediata, esencial para la técnica de salteado rápido.
- **Configuración de Agarre:** Incluye un mango largo de madera reforzado y una **asa lateral (oreja) de acero** para permitir el manejo seguro con ambas manos, debido al peso del contenido.
- **Acabado:** Superficie tratada para un curado profundo, lo que garantiza una larga vida útil y propiedades antiadherentes superiores con el uso.

- **Diámetro:** 44 cm
- **Peso neto:** 2.3 kg aprox. (Es una herramienta robusta que requiere fuerza y técnica para el salteado al aire).
- **Profundidad:** 13 cm a 14 cm aprox. (capacidad volumétrica superior).

SKU: 7442
Categorías: Sartenes y Woks

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 44 cm
Peso neto: 2.3 kg aprox. (Es una herramienta robusta que requiere fuerza y técnica para el salteado al aire).
Profundidad: 13 cm a 14 cm aprox.