PROFESSIONAL KITCHEN

FICHA TÉCNICA

| Wok

Hierro

Cocción más saludable

Reutilizable

Fácil de lavar

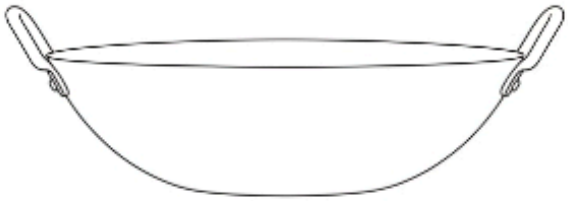
WOK HIERRO DOBLE OREJA



Ref :	Diámetro	Altura	Capacidad útil
HL00101000101	Ø 40 cm	12 cm	**6.5 L**
HL00101000101	Ø 45 cm	13 cm	**9 L**
HL00101000105	Ø 50 cm	14 cm	**12 L**
HL00101000107	Ø 60 cm	16 cm	**20 L**

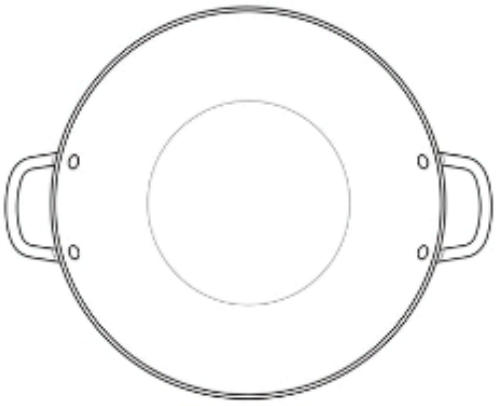
INFORMACIÓN GENERAL

- Temperatura máxima de trabajo
- Hasta 450°C
- Tipo de cocción
- Alta temperatura / fuego directo
- Compatibilidad térmica
- Estufas industriales, gas y alta potencia



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Wok profesional en hierro diseñado para cocinas industriales y preparaciones de alto rendimiento. Su estructura robusta permite una excelente transferencia térmica, logrando salteados rápidos y cocción uniforme. Ideal para restaurantes, hoteles y cocina asiática profesional.



CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en hierro de alta resistencia para uso profesional.
- Excelente retención y distribución del calor.
- Diseño profundo ideal para salteados rápidos y cocción uniforme.
- Orejas laterales reforzadas para manipulación segura.
- Ideal para restaurantes, cocina oriental, catering y alto volumen.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Antes del primer uso, lavar y secar completamente el wok.
- Curar el hierro aplicando una capa ligera de aceite y calentando el producto para mejorar su antiadherencia natural.
- Secar inmediatamente después del lavado para evitar oxidación.
- No dejar alimentos o líquidos almacenados en el wok por largos periodos.
- Evitar productos abrasivos o esponjas metálicas agresivas.
- Aplicar una fina capa de aceite después de cada uso para prolongar la vida útil.
- Compatible con altas temperaturas y cocción intensiva.
- No apto para lavavajillas.
- Puede presentar cambios naturales de color por exposición al calor, sin afectar su funcionamiento.

Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.