מה זה בעצם ?

מחבת בקוטר 30 עד 120 ס``מ בעלת תחתית קעורה במטבח הסיני הווק משמש בעיקר לטיגון עירבוב אך גם לאידוי, טיגון עמוק ואף להכנת מרק. צורתו של הווק גורמת לכך שתחתיתו הופכת חמה מאוד בהשקעה נמוכה יחסית של אנרגיה.