

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-20cm-yato-yg-00100-p-51694.html>

PATEL尼亚 ZE STALI NIERDZEWNEJ 20CM Yato YG-00100



Cena brutto	67,16 zł
Cena netto	54,60 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00100
Kod producenta	YG-00100
Producent	Yato
Materiał wkładu kapsułowego	aluminium
Grubość wkładu kapsułowego	4 mm
Materiał warstwy zewnętrznej dna	stal nierdzewna 430
Grubość warstwy zewnętrznej dna	0.8 mm
Rodzaj dna	kapsułowe, trójwarstwowe
Wykończenie powierzchni	satynowa
Materiał ścianki	stal nierdzewna 21/0
Grubość ścianki	0.8 mm
Wysokość	4 cm
Pojemność	1.3 l
Zastosowanie	uniwersalne
Średnica	20 cm
Dodatkowy uchwyt	nie
Kompatybilność z płytami grzewczymi	elektryczne, indukcyjne, gazowe, ceramiczne
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Nienagrzewające się uchwyty, rękojeści	tak
Nitowane uchwyty	nie
Uchwyt	tak

Opis produktu

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy **20 cm** oraz pojemności **1,3 l**. Patelnia **YATO Professional Kitchen Equipment** przeznaczona jest do **profesjonalnego wykorzystania** w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje



się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw. **Wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej 21/0**, opracowanej specjalnie do użytku w gastronomii. Najważniejszą zaletą patelni wykonanych z tego rodzaju stali jest przewodzenie ciepła aż o **30% większe**, w porównaniu ze standardowymi patelniami wykonanymi ze stali 304. **Charakteryzuje je również podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie kwasów organicznych i detergentów.** Właśnie dlatego, **nadają się do mycia w zmywarkach** oraz są odporne na intensywne szorowanie powierzchni. Co ważne, patelnie wykonane ze stali typu **21/0 nie zawierają szkodliwych dla zdrowia ludzkiego manganu i niklu.** **Specjalna konstrukcja dna kapsułowego rozprowadza ciepło równomiernie** po całej powierzchni spodu, co zwiększa stopień wykorzystania ciepła i efektywność gotowania. Przekłada się to bezpośrednio na ich jakość oraz komfort pracy kucharza. Takie rozwiązanie zmniejsza również ryzyko przypalenia potraw. **Specjalna wkładka ferromagnetyczna** w dnie pozwala na stosowanie patelni YATO na każdym rodzaju kuchenek, takich jak:- elektryczna- indukcyjna- gazowa- ceramiczna Boczne ściany patelni **wykonane są z grubej stali**, utrzymującej temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali typu 304. W patelniach YATO zastosowano **wyjątkowo masywne i nienagrzewające się**, solidnie zamocowane uchwyty. Gwarantuje to bezpieczeństwo i wieloletnią trwałość użytkowania. przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw.