Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 03:54

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-36cm-yato-yg-00104-p-51670.html

PATELNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ 36CM Yato YG-00104



Cena brutto	**200,61 zł**
Cena netto	**163,10 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**YG-00104**
Kod producenta	**YG-00104**
Producent	**Yato**
Dodatkowy uchwyt	**tak**
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**
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	**1 mm**
Wysokość	**6 cm**
Pojemność	**6.1 l**
Zastosowanie	**uniwersalne**
Średnica	**36 cm**

Opis produktu

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy **36 cm** oraz pojemności **6,1 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.