

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-32-cm-p-21010.html>

Patelnia ze stali nierdzewnej 32 cm



Cena brutto	146,10 zł
Cena netto	118,78 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00103
Kod producenta	YG-00103
Producent	YATO

Opis produktu

Patelnia indukcyjna o średnicy 32 cm oraz pojemności 4,0 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 kucharek, 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.
- Przeznaczenie / zastosowanie
- Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw.

Parametry

Pojemność [l]: 4,0

Średnica [mm]: 320

Wysokość [mm]: 50

Grubość ścianki [mm]: 1,0

Grubość dna [mm]: 5,8

Materiał: stal nierdzewna 21/0