Dane aktualne na dzień: 02-05-2024 09:56

Link do produktu: https://www.gastronomiasklep.com.pl/rondel-z-pokrywka-8-l-p-21007.html

Rondel z pokrywką 8 l

Cena brutto	**169,40 zł**
Cena netto	**137,72 zł**
Dostępność	**Dostępność - 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**YG-00063**
Kod producenta	**YG-00063**
Producent	**YATO**

Opis produktu

Rondel z pokrywką, o wymiarach 28x13 cm oraz pojemności 8,0 l.

- Rondel YATO Professional Kitchen Equipment przeznaczony jest do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju potraw duszonych.
- Wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej 21/0, opracowanej specjalnie do użytku w gastronomii. Najważniejszą zaletą rondli wykonanych z tego rodzaju stali jest przewodzenie ciepła aż o 30% większe w porównaniu ze standardowymi rondlami 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, rondle 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.
- Wkładka ferromagnetyczna w dnie pozwala na stosowanie rondli YATO na każdym rodzaju kuchenek, takich jak:
- - elektryczna
- - indukcyjna
- - gazowa
- - ceramiczna
- Boczne ściany rondla i pokrywka są wykonane z grubej stali, utrzymującej temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali typu 304.
- W rondlach YATO zastosowano wyjątkowo masywne i nienagrzewające się, solidnie zamocowane uchwyty. Gwarantuje to bezpieczeństwo i wieloletnią trwałość użytkowania.
- Przeznaczenie / zastosowanie
- Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do gotowania wszelkiego rodzaju potraw.

Parametry
Pojemność [l]: 8
Średnica [mm]: 280
Wysokość [mm]: 130
Grubość ścianki [mm]: 0,8
Grubość dna [mm]: 5,6
Materiał: stal nierdzewna 21/0