

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-20cm-yato-yg-00100-p-20391.html>



PATELNA ZE STALI NIERDZEWNEJ 20CM YATO | YG-00100

Cena brutto	57,99 zł
Cena netto	47,15 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-00100
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083860546

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 rozprzodza 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.

Przeznaczenie / zastosowanie

przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw.

Parametry

- Pojemność [l]: **1,3**
- Średnica [mm]: **200**
- Wysokość [mm]: **40**
- Grubość ścianki [mm]: **0,8**
- Grubość dna [mm]: **5,6**
- Materiał: **stal nierdzewna 21/0**