Magnum-Pro
ul. Bugajska 37
42-208 Częstochowa
NIP: 949-182-92-66

Dane aktualne na dzień: 13-09-2026 15:26

Link do produktu: https://galeriagastro.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-36cm-yato-yg-00104-p-20395.html

PATELNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ 36CM YATO | YG-00104

Cena brutto	**163,00 zł**
Cena netto	**132,52 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**YG-00104**
Kod producenta	**9**
Kod EAN	**5906083860584**

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.

Przeznaczenie / zastosowanie

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

Parametry

- Pojemność [l]: **6,1**
- Średnica [mm]: **360**
- Wysokość [mm]: **60**
- Grubość ścianki [mm]: **1,0**
- Grubość dna [mm]: **5,8**
- Materiał: **stal nierdzewna 21/0**