

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/rondel-do-sosow-ze-stali-nierdzewnej-24cm-3-4l-yato-yg-00081-p-20390.html>



RONDEL DO SOSÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ 24CM 3,4L YATO | YG-00081

Cena brutto	80,00 zł
Cena netto	65,04 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-00081
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083860515

Opis produktu

Profesjonalny rondel do sosów, o wymiarach **24x7,5** cm oraz pojemności **3,4 l**.

Rondel do sosów **YATO Professional Kitchen Equipment** przeznaczony jest do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju sosów.

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 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.

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]: **3,4**
- Średnica [mm]: **240**
- Wysokość [mm]: **75**
- Grubość ścianki [mm]: **0,8**
- Grubość dna [mm]: **5,6**
- Materiał: **stal nierdzewna 21/0**