

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/garnek-niski-do-duszenia-z-pokrywka-36x11-112l-p-74801.html>

BRAK
ZDJĘCIA



GARNEK NISKI DO DUSZENIA Z POKRYWKĄ 36X11 11.2L

Cena	313,50 zł
Numer katalogowy	YG-00055
Kod producenta	YG-00055
Kod EAN	5906083860348

Opis produktu

Dane techniczne:

Pojemność
11.2 l
Średnica
36 cm
Wysokość
11 cm
Grubość ścianki
1 mm
Materiał ścianki
stal nierdzewna 21/0
Wykończenie powierzchni
satynowa
Rodzaj dna
kapsułowe, trójwarstwowe
Grubość warstwy zewnętrznej dna
0.8 mm
Materiał warstwy zewnętrznej dna
stal nierdzewna 430
Grubość wkładu kapsułowego
4 mm
Materiał wkładu kapsułowego
aluminium

Profesjonalny garnek do duszenia z pokrywką, o wymiarach 36x11 cm oraz pojemności 11,2 l. Garnek do duszenia 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, garnki są 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 st

opień 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 garnka i pokrywka są wykonane z grubej stali, utrzymującej temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali typu 304. W garnkach YATO zastosowano wyjątkowo masywne i nienagrzewające się, solidnie zamocowane uchwyty. Gwarantuje to bezpieczeństwo i wieloletnią trwałość użytkowania. Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do duszenia wszelkiego rodzaju potraw.

**