

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-32cm-p-12927.html>

PATELNIĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32CM.



Cena	150,52 zł
Numer katalogowy	YG-00103
Kod producenta	YG-00103
Kod EAN	5906083860577

Opis produktu

Pojemność [L]: 4,0
Średnica [mm]: 320
Wysokość [mm]: 50
Grubość ścianki [mm]: 1,0
Grubość dna [mm]: 5,8

Materiał: stal nierdzewna 21/0

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy 32 cm oraz pojemności 4,0 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]: 4,0
Średnica [mm]: 320
Wysokość [mm]: 50

Grubość ścianki [mm]: 1,0
Grubość dna [mm]: 5,8
Materiał: stal nierdzewna 21/0