

Link do produktu: <https://www.androla.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-32cm-yato-p-18920.html>



Patelnia ze stali nierdzewnej 32cm Yato

Cena	225,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	19393
Kod producenta	YG-00103
Kod EAN	5906083860577

Opis produktu

PATELNIĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32CM YATO YG-00103

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy 32cm oraz pojemności 4l. 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.

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