

Link do produktu: <https://termix24.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-ss-20cm-p-32714.html>

PATELНИЯ ZE STALI NIERDZEWNEJ SS 20CM



Cena	64,80 zł
Numer katalogowy	YG-00100
Kod producenta	YG-00100
Kod EAN	5906083860546
Producent	YATO GASTRO

Opis produktu

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy 20 cm oraz pojemności 1,3 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.