

Link do produktu: <https://termix24.pl/rondel-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-20x10-5cm-33l-p-54768.html>

RONDEL Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 20X10,5CM 3.3L.



Cena	109,08 zł
Numer katalogowy	YG-00061
Kod producenta	YG-00061
Kod EAN	5906083860386
Producent	YATO GASTRO

Opis produktu

Dane techniczne:

Seria: GRL
Wykończenie powierzchni: satynowa
Pojemność: 3.3 l
Średnica: 20 cm
Wysokość: 10.5 cm
Uchwyt: tak
Możliwość mycia w zmywarce: tak
Pokrywka: tak
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów: tak
Kompatybilność z płytami grzewczymi: elektryczne|indukcyjne|gazowe|ceramiczne
Rodzaj dna: kapsułowe|trójwarstwowe
Odporność na uszkodzenia mechaniczne: tak
Podziałka pojemności: nie
Nitowane uchwyty: nie
Nienagrzewające się uchwyty, rękojeści: tak
Grubość ścianki: 0.8 mm
Materiał ścianki: stal nierdzewna 21/0
Grubość wkładu kapsułowego: 4 mm
Materiał wkładu kapsułowego: aluminium
Grubość warstwy zewnętrznej dna: 0.8 mm
Materiał warstwy zewnętrznej dna: stal nierdzewna 430

Profesjonalny rondel z pokrywką, o wymiarach 16x9,5 cm oraz pojemności 1,9 l.

Rondel 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, rondle 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.

Wkładka ferromagnetyczna w dnie pozwala na stosowanie rondli YATO na każdym rodzaju kuchenek, takich jak:

- elektryczna
- indukcyjna
- gazowa
- ceramiczna

Boczne ściany rondla i pokrywa 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.

Rondel
Pokrywa

**

Zdjęcia poglądowe.