

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-ss-24cm-p-23659.html>

PATELNIĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ SS 24CM



Cena	81,33 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	YG-00101
Kod producenta	YG-00101
Kod EAN	5906083860553

Opis produktu

Dane techniczne:

Pojemność: 2,3L

Wykonanie: stal nierdzewna 21/0

Posiada wkładkę ferromagnetyczną, dzięki której można używać go na kuchence: elektrycznej, indukcyjnej, gazowej, ceramicznej.

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy 24 cm oraz pojemności 2,3 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. Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw.

Patelnia

**

Zdjęcia poglądowe.