

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/rondel-do-sosow-20cm-2l-p-23656.html>

## RONDEL DO SOSÓW 20CM, 2L.



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>76,22 zł</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>     |
| Numer katalogowy | <b>YG-00080</b>      |
| Kod producenta   | <b>YG-00080</b>      |
| Kod EAN          | <b>5906083860508</b> |

### Opis produktu

Dane techniczne:

Pojemność: 2L

Wykonanie: stal nierdzewna 21/0

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

Profesjonalny rondel do sosów, o wymiarach 20x6,5 cm oraz pojemności 2,0 l.

Rondel do sosów YATO Professional Kitchen Equipment przeznaczony jest do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju sosów.

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 rozprzodza 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 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 do sosów

\*\*

Zdjęcia poglądowe.



MacTom  
Trade

---