

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-20-cm-yg-00100-yato-p-8175.html>

PATELNIĄ SS 20 CM YG-00100 YATO



Cena brutto	54,04 zł
Cena netto	43,93 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00100
Kod producenta	YG-00100
Kod EAN	5906083860546
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	200
Grubość dna [mm]	5,6
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	1,3
Wysokość [mm]	40
Grubość ścianki [mm]	0,8

Opis produktu

Patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej YATO YG-00100 - 20 cm, 1,3 l

Profesjonalna patelnia ze stali nierdzewnej 21/0 przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii. Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek.

Średnica 20 cm

Pojemność 1,3 l

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka patelni ze stali 21/0

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Stop opracowany specjalnie do profesjonalnego użytku. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co przekłada się na szybsze gotowanie i niższe zużycie energii. Nie zawiera manganu i niklu, co eliminuje ryzyko alergii pokarmowych.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych oraz wszystkich innych typach: gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Podwyższona odporność mechaniczna

Grube ściany ze stali 21/0 charakteryzują się zwiększoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne, działanie kwasów organicznych i detergentów. Patelnia zachowuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali 304, co pozwala oszczędzać energię podczas serwowania potraw.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty zostały zaprojektowane tak, aby nie nagrzewały się podczas gotowania. Masywna konstrukcja zapewnia bezpieczny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu patelni i gwarantuje wieloletnią trwałość w warunkach profesjonalnej kuchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00100
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	20 cm
Pojemność	1,3 l
Materiał	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalna gastronomia

Zastosowanie w gastronomii

-
- Smażenie mięs i drobiu w restauracjach
 - Przygotowywanie dań na patelnię w barach szybkiej obsługi
 - Podsmażanie warzyw i grzybów
 - Redukcja sosów i karmelizacja
 - Przygotowywanie jajecznicy i omletu na śniadania hotelowe
 - Smażenie naleśników i placków
 - Praca na kuchenkach indukcyjnych w nowoczesnych kuchniach
 - Intensywna eksploatacja w cateringach i kantynach

Stal 21/0 a stal 304 - różnice w praktyce

Stal nierdzewna 21/0 (inaczej oznaczana jako seria 400) zawiera 21% chromu i 0% niklu, w przeciwieństwie do popularnej stali 304 (seria 300), która zawiera 18% chromu i 8-10% niklu. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii i migracji metali ciężkich do żywności. Wyższa zawartość chromu zwiększa odporność na korozję i działanie kwasów organicznych, co ma znaczenie przy przygotowywaniu potraw z pomidorami, cytrusami czy octem. Dodatkowo stal 21/0 charakteryzuje się lepszą przewodnością cieplną, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie.

Użytkowanie i konserwacja

Patelnia YATO YG-00100 została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnej kuchni. Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie osuszyć. Stal 21/0 jest odporna na mycie w zmywarkach przemysłowych oraz na intensywne szorowanie, co ułatwia codzienną konserwację.

Podczas smażenia zaleca się używanie narzędzi z drewna, silikonu lub nylonu, aby zachować estetykę powierzchni. Dno kapsułowe pozwala na gotowanie przy niższych temperaturach niż w przypadku standardowych patelni, co wydłuża żywotność naczynia i zmniejsza zużycie energii. Po zakończeniu pracy patelnia może być bezpośrednio myta w zmywarce lub ręcznie z użyciem standardowych środków czyszczących.

Gruba stal w ścianach i dnie sprawia, że patelnia zachowuje ciepło przez dłuższy czas po wyłączeniu źródła ciepła, co pozwala na dokończenie gotowania bez dodatkowego zużycia energii. Ta właściwość jest szczególnie przydatna w restauracjach, gdzie potrzebne jest utrzymanie temperatury potraw przed serwowaniem.