

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-24-cm-yg-00101-yato-p-8138.html>

## PATELNIĄ SS 24 CM YG-00101 YATO



Cena brutto	<b>65,28 zł</b>
Cena netto	<b>53,07 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00101</b>
Kod producenta	<b>YG-00101</b>
Kod EAN	<b>5906083860553</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>240</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>2,3</b>
Wysokość [mm]	<b>50</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>

### Opis produktu

#### Patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej YATO YG-00101 - 24 cm

Profesjonalna patelnia ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, przeznaczona do intensywnego użytkowania w gastronomii. Kompatybilna z wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Średnica 24 cm

Pojemność 2,3 l

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

#### Charakterystyka patelni ze stali nierdzewnej 21/0

### Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Specjalny stop opracowany dla branży gastronomicznej, przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Nie zawiera niklu i manganu, co eliminuje ryzyko alergii pokarmowych. Charakteryzuje się podwyższoną odpornością na działanie kwasów organicznych i detergentów używanych w zmywarkach przemysłowych.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, co zapobiega powstawaniu punktów przegrzania i przypalaniu potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Grubsze dno akumuluje ciepło i utrzymuje stabilną temperaturę.

### Wzmocniona konstrukcja do użytku profesjonalnego

Grube ściany boczne ze stali 21/0 zachowują temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali 304. Podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne pozwala na intensywne szorowanie i czyszczenie w zmywarkach przemysłowych. Masywne uchwyty zamocowane na trwałe nie nagrzewają się podczas smażenia.

### Pojemność 2,3 litra przy średnicy 24 cm

Proporcje patelni umożliwiają przygotowywanie porcji dla 2-3 osób. Średnica 24 cm to uniwersalny rozmiar do smażenia mięs, warzyw, jajecznicy czy omeletów. Pojemność 2,3 l pozwala na przygotowywanie potraw z sosami bez ryzyka rozlania.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00101
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	24 cm
Pojemność	2,3 l
Materiał	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Użytek profesjonalny - gastronomia

## Zastosowanie w gastronomii

- 
- Smażenie mięs - steki, kotlety, piersi z kurczaka
  - Przygotowywanie potraw z warzywami - stir-fry, blanszowanie
  - Smażenie jajecznicy, omletów i naleśników
  - Podsmażanie składników do zup i sosów
  - Przygotowywanie dań jednogarnkowych z sosami
  - Smażenie ryb i owoców morza
  - Redukcja sosów i karmelizacja
  - Przygotowywanie potraw kuchni azjatyckiej

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię w gorącej wodzie z detergentem i dokładnie wypłukać. Powierzchnię ze stali nierdzewnej można przetrzeć olejem roślinnym, co ułatwi smażenie w początkowym okresie użytkowania.

### Mycie i przechowywanie

Patelnia jest przystosowana do mycia w zmywarkach przemysłowych. Stal 21/0 jest odporna na działanie silnych detergentów i intensywne szorowanie. Po umyciu należy wysuszyć powierzchnię, aby uniknąć powstawania zacieków wodnych. Można stosować gąbki i szczotki szorujące bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

### Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Średnica dna odpowiada średnicy większości pól grzewczych w kuchenkach indukcyjnych. Dla optymalnej wydajności należy dopasować średnicę pola grzewczego do średnicy dna patelni.

### Seria YATO Professional Kitchen Equipment

Patelnia YG-00101 należy do linii profesjonalnych naczyń ze stali nierdzewnej 21/0 przeznaczonych dla gastronomii. Seria obejmuje garnki, patelnie i rondle w różnych rozmiarach, wykonane z tego samego materiału i w tej samej technologii dna kapsułowego.