

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-28-cm-yg-00102-yato-p-8193.html>

## PATELNIĄ SS 28 CM YG-00102 YATO



Cena brutto	<b>78,70 zł</b>
Cena netto	<b>63,98 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00102</b>
Kod producenta	<b>YG-00102</b>
Kod EAN	<b>5906083860560</b>
Producent	<b>YATO</b>
Średnica [mm]	<b>280</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Pojemność [L]	<b>3,1</b>
Wysokość [mm]	<b>50</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>
Jednostka	<b>SZT</b>

### Opis produktu

#### Patelnia indukcyjna YATO YG-00102 28 cm ze stali nierdzewnej 21/0

Profesjonalna patelnia gastronomiczna ze stali nierdzewnej 21/0 o średnicy 28 cm i pojemności 3,1 litra. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne przewodzenie ciepła, kompatybilność z płytami indukcyjnymi oraz zwiększoną odporność na intensywne użytkowanie.

Średnica 28 cm

Pojemność 3,1 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

## Charakterystyka patelni ze stali nierdzewnej 21/0

### Stal nierdzewna 21/0 do zastosowań gastronomicznych

Stal typu 21/0 (chromowa) zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu ani manganu. Przewodzi ciepło o około 30% efektywniej niż popularna stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowe dno składa się z aluminium lub miedzi otoczonej stalą. Równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni minimalizuje ryzyko przypalania i umożliwia gotowanie na niższych temperaturach. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z płytami indukcyjnymi.

### Wzmocnione ściany boczne

Grubsze ściany z stali 21/0 akumulują ciepło dłużej niż standardowe naczynia ze stali 304. Konstrukcja zapewnia stabilność termiczną podczas intensywnego smażenia i duszenia, utrzymując równomierną temperaturę na całej powierzchni roboczej.

### Masywne uchwyty odporne na nagrzewanie

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Mocowanie metodą nitowania lub spawania zapewnia trwałość przy codziennym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00102
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica patelni	28 cm
Pojemność	3,1 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0 (chromowa)
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z płytami grzewczymi	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zawartość niklu i manganu	Brak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna, użytek domowy

---

## Zastosowanie patelni gastronomicznej 28 cm

---

- Smażenie mięs, drobiu i ryb w restauracjach i hotelach
- Przygotowywanie warzyw i potraw wege w dużych porcjach
- Duszenie gulaszów, sosów i potraw jednogarnkowych
- Podsmażanie składników do zup i dań głównych
- Obróbka termiczna w kuchniach cateringowych
- Gotowanie na płytach indukcyjnych o różnej mocy
- Użytek domowy przy częstym przygotowywaniu posiłków
- Praca w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej

## Użytkowanie i konserwacja patelni ze stali 21/0

---

### Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, dokładnie wypłukać i osuszyć. Można dodatkowo przetrzeć powierzchnię roboczą olejem roślinnym i podgrzać przez kilka minut, co ułatwi późniejsze użytkowanie.

### Mycie i przechowywanie

Patelnia nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Stal 21/0 wykazuje zwiększoną odporność na detergenty i intensywne szorowanie. Po umyciu ręcznym zaleca się natychmiastowe osuszenie, aby uniknąć powstawania przebarwień. Naczynia można układać jedno na drugim bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

### Kompatybilność z płytami grzewczymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użytkowanie na płytach indukcyjnych. Patelnia współpracuje również z kuchenkami elektrycznymi, gazowymi i ceramicznymi. Na płytach indukcyjnych zaleca się dobór średnicy pola grzewczego zbliżonej do średnicy dna dla maksymalnej efektywności.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć garnki ze stali 21/0 w różnych pojemnościach, łopatki i chochle ze stali nierdzewnej oraz pokrywki uniwersalne dopasowane średnicą. Seria YATO Professional Kitchen Equipment obejmuje pełen asortyment naczyń do intensywnego użytkowania.