

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-32-cm-yg-00103-yato-p-8165.html>

PATELNIĄ SS 32 CM YG-00103 YATO



Cena brutto	124,83 zł
Cena netto	101,49 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00103
Kod producenta	YG-00103
Kod EAN	5906083860577
Producent	YATO
Wysokość [mm]	50
Grubość ścianki [mm]	1,0
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	4,0
Średnica [mm]	320
Grubość dna [mm]	5,8
Materiał	stal nierdzewna 21/0

Opis produktu

Patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej YATO YG-00103 – 32 cm, 4 litry

Patelnia gastronomiczna ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, przystosowana do intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych. Kompatybilna z wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Średnica 32 cm

Pojemność 4,0 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka techniczna patelni gastronomicznej

Stal nierdzewna 21/0 do zastosowań gastronomicznych

Materiał opracowany specjalnie dla gastronomii, przewodzący ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Nie zawiera manganu ani niklu, co eliminuje ryzyko uwalniania tych pierwiastków do potraw podczas gotowania.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni, co ogranicza powstawanie lokalnych punktów przegrzania i minimalizuje ryzyko przypalania składników. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia pracę na płytach indukcyjnych.

Odporność mechaniczna i chemiczna

Gruba stal ścian bocznych wytrzymuje intensywne użytkowanie, uderzenia narzędzi kuchennych oraz szorowanie szczotkami. Materiał jest odporny na kwasy organiczne zawarte w produktach spożywczych oraz na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach przemysłowych.

Uchwyty nienagrzewające się

Masywne uchwyty zamocowane trwale do korpusu nie nagrzewają się podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo pracy w kuchni. Konstrukcja uchwytów zapewnia stabilny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu patelni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00103
Średnica	32 cm
Pojemność	4,0 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Kuchenki elektryczne, indukcyjne, gazowe, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Smażenie mięs, drobiu i ryb w restauracjach i barach

-
- Przygotowywanie dań warzywnych w kuchniach wegetariańskich
 - Obróbka termiczna składników w cateringach
 - Gotowanie potraw w dużych ilościach w stołówkach
 - Smażenie na patelni w kuchniach hotelowych
 - Przygotowywanie sosów i dań z płynami w gastronomii
 - Praca na kuchenkach indukcyjnych w nowoczesnych obiektach
 - Mycie w zmywarkach przemysłowych w obiektach gastronomicznych

Stal 21/0 – właściwości i zastosowanie

Stal nierdzewna typu 21/0 (z zawartością 21% chromu i bez dodatku niklu) została opracowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w gastronomii. W porównaniu do popularnej stali 304 (18/10), charakteryzuje się lepszym przewodzeniem ciepła, co skraca czas przygotowywania potraw i obniża zużycie energii. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego oraz uwalniania tego pierwiastka do żywności.

Grubsze ściany wykonane z tego materiału dłużej utrzymują temperaturę, co jest istotne przy smażeniu produktów wymagających stabilnego ciepła. Stal 21/0 wykazuje podwyższoną odporność na zarysowania i uszkodzenia mechaniczne, co przedłuża okres eksploatacji naczyń w warunkach zawodowych.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym umożliwia wykorzystanie patelni na kuchenkach indukcyjnych. Aby sprawdzić kompatybilność, wystarczy przyłożyć magnes do dna – jeśli się przyklei, naczynie jest odpowiednie do indukcji. Dno kapsułowe zapewni równomierne nagrzewanie także na kuchenkach gazowych i elektrycznych.

Użytkowanie i konserwacja

Patelnia ze stali 21/0 wymaga wstępnego mycia przed pierwszym użyciem. Zaleca się umycie naczyń w gorącej wodzie z detergentem, a następnie dokładne osuszenie. Przed pierwszym smażeniem można przetrzeć powierzchnię olejem, co ułatwi późniejsze czyszczenie.

Podczas codziennej eksploatacji można stosować narzędzia metalowe – stal 21/0 jest odporna na zarysowania. Po użyciu patelnia może być myta ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Przy myciu ręcznym dopuszczalne jest stosowanie szczotek i gąbek ściernych. Po umyciu zaleca się osuszenie naczyń, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych z wody.

Jeśli na dnie pojawią się przebarwienia termiczne (tęczowe plamy), można je usunąć za pomocą preparatów do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu octu. Przypalony osad usuwa się poprzez namoczenie w gorącej wodzie z dodatkiem sody oczyszczonej, a następnie mechaniczne czyszczenie.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć garnki ze stali 21/0 w różnych pojemnościach, durszlaki oraz pokrywki pasujące do średnicy 32 cm. W ofercie YATO Professional Kitchen Equipment dostępne są także patelnie w innych rozmiarach oraz akcesoria do obróbki termicznej żywności.

