

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rondel-do-sosow-ze-stali-nierdzewnej-20cm-yg-00080-yato-p-8162.html>

RONDEL DO SOSÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ 20CM YG-00080 YATO

Cena brutto	59,60 zł
Cena netto	48,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00080
Kod producenta	YG-00080
Kod EAN	5906083860508
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	2,0
Wysokość [mm]	65
Grubość ścianki [mm]	0,8
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	200
Grubość dna [mm]	5,6

Opis produktu

Rondel do sosów ze stali nierdzewnej 20 cm YG-00080 YATO

Rondel gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym i wkładką ferromagnetyczną. Konstrukcja dostosowana do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych oraz domowych.

Średnica 20 cm

Pojemność 2,0 l

Materiał Stal 21/0

Kompatybilność Indukcja, gaz, elektryka

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Materiał opracowany dla branży gastronomicznej. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Nie zawiera manganu i niklu, co eliminuje ryzyko alergii kontaktowych występujących przy stalach z dodatkiem niklu.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, redukując ryzyko przypalenia sosów i zużycie energii. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi oraz pozostałymi źródłami ciepła.

Odporność na intensywne użytkowanie

Stal 21/0 charakteryzuje podwyższona odporność mechaniczna, chemiczna na kwasy organiczne oraz detergenty. Rondel można myć w zmywarce przemysłowej i czyścić metodami abrazyjnymi bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Masywne uchwyty o niskiej przewodności cieplnej

Solidnie zamocowane uchwyty nie nagrzewają się podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia stabilny chwyt i bezpieczeństwo obsługi przy pełnym obciążeniu naczynia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00080
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica górna	20 cm
Wysokość ścianek	6,5 cm
Pojemność robocza	2,0 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna, użytek domowy

Zastosowanie w gastronomii i kuchni domowej

-
- Przygotowywanie sosów emulsyjnych wymagających precyzyjnej kontroli temperatury
 - Redukcja bulionów i sosów bez ryzyka przypalenia
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zup kremowych
 - Gotowanie warzyw w małych porcjach
 - Przygotowywanie sosów na bazie śmietany i masła
 - Blanszowanie składników w kontrolowanych warunkach
 - Podgrzewanie mleka do napojów kawowych
 - Przygotowywanie syropów i karmelizacja cukru

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii

Stal typu 21/0 (ferrytyczna) zawiera 21% chromu bez dodatku niklu. W porównaniu ze stalą austenityczną 18/10 (304) charakteryzuje się lepszą przewodnością cieplną, co przekłada się na szybsze nagrzewanie i równomierniejszy rozkład temperatury. Brak niklu eliminuje potencjalne reakcje alergiczne, co ma znaczenie w kuchniach obsługujących dużą liczbę osób. Podwyższona twardość materiału zwiększa odporność na zarysowania podczas intensywnej eksploatacji.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć rondel ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wysuszyć. Stal 21/0 nie wymaga procedur sezonowania ani specjalnej obróbki wstępnej.

Podczas gotowania zaleca się używanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, choć stal 21/0 jest odporna na kontakt z metalowymi przyborami. Dno kapsułowe pozwala na gotowanie przy średnich ustawieniach mocy palników, co wydłuża żywotność naczynia i zmniejsza zużycie energii.

Rondel można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Przy myciu ręcznym dopuszczalne jest użycie gąbek ściernych. Po umyciu warto wysuszyć naczynie ściereczką, aby uniknąć powstawania zacieków wapiennych w obszarach o twardej wodzie.

W przypadku przypalenia zawartości należy namoczyć rondel w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie usunąć osad mechanicznie. Stal 21/0 nie ulega przebarwieniom pod wpływem wysokich temperatur.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi. Średnica dna (około 18 cm) mieści się w zakresie wykrywalnym przez większość płyt indukcyjnych. Przy pierwszym użyciu na indukcji warto sprawdzić, czy płyta rozpoznaje naczynie — sygnalizuje to odpowiednie logo lub komunikat na wyświetlaczu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pozostałe elementy linii YATO Professional Kitchen Equipment: rondle o większych pojemnościach (3-5 l), patelnie ze stali 21/0, durszlaki oraz pokrywki uniwersalne. Wszystkie elementy charakteryzuje zgodność materiałowa i konstrukcyjna, co ułatwia standaryzację procesów mycia i przechowywania.

