

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rondel-do-sosow-ze-stali-nierdzewnej-24cm-yg-00081-yato-p-8164.html>

## RONDEL DO SOSÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ 24CM YG-00081 YATO

Cena brutto	<b>74,37 zł</b>
Cena netto	<b>60,46 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00081</b>
Kod producenta	<b>YG-00081</b>
Kod EAN	<b>5906083860515</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>3,4</b>
Wysokość [mm]	<b>75</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>240</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>

### Opis produktu

#### Rondel do sosów ze stali nierdzewnej 24 cm YG-00081 YATO

Rondel gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Kompatybilny ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Średnica 24 cm

Pojemność 3,4 litra

Materiał Stal 21/0

Wysokość 7,5 cm

### Charakterystyka rondla gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Specjalny stop opracowany dla branży gastronomicznej, bez dodatku niklu i manganu. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie przy niższym zużyciu energii.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, eliminując lokalne przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, elektrycznymi, gazowymi i ceramicznymi.

### Zwiększona odporność mechaniczna i chemiczna

Stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne, kwasy organiczne i detergenty. Rondel można bezpiecznie myć w zmywarce przemysłowej i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

### Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Wzmocnione mocowanie gwarantuje bezpieczne przenoszenie pełnego rondla nawet przy intensywnym użytkowaniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00081
Średnica rondla	24 cm
Wysokość ścianek	7,5 cm
Pojemność	3,4 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0 (bez niklu i manganu)
Konstrukcja dna	Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalne zastosowanie gastronomiczne

## Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie sosów klasycznych (beszamel, holenderski, demi-glace)
- Redukcja sosów i wywarów

- 
- Gotowanie zup kremowych i bisque
  - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury sosów
  - Przygotowywanie risotto i dań jednogarnkowych
  - Blanszowanie warzyw w większych ilościach
  - Gotowanie past i kasz
  - Przygotowywanie kompotów i konfitur

### **Dlaczego stal 21/0 w gastronomii profesjonalnej?**

Stal nierdzewna 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu, co czyni ją bezpieczniejszą dla osób z alergią na nikiel. Zwiększona zawartość chromu zapewnia lepszą odporność korozyjną w kontakcie z produktami kwasowymi (pomidory, wino, cytryny), co jest kluczowe przy przygotowywaniu sosów. Wyższa przewodność cieplna pozwala na precyzyjniejszą kontrolę temperatury podczas redukcji sosów i zapobiega przypalaniu.

### **Użytkowanie i konserwacja**

---

Przed pierwszym użyciem rondel należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć. Podczas gotowania zaleca się stosowanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, aby zachować powierzchnię w optymalnym stanie, choć stal 21/0 jest odporna na zarysowania metalowymi narzędziami.

Rondel można myć w zmywarce przemysłowej, jednak ręczne mycie w gorącej wodzie z detergentem i natychmiastowe osuszenie wydłuża żywotność naczynia. W przypadku przebarwień po intensywnym użytkowaniu można zastosować specjalistyczne środki do czyszczenia stali nierdzewnej lub pastę z sody oczyszczonej.

Dno kapsułowe wymaga szczególnej uwagi podczas czyszczenia — należy usuwać wszelkie zabrudzenia z zewnętrznej strony dna, aby zachować równomierne przewodzenie ciepła. Osady na dnie mogą powodować lokalne przegrzania i zmniejszać efektywność gotowania.

### **Produkty uzupełniające**

Do kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej warto rozważyć rondle YATO w innych rozmiarach (16-32 cm), patelnie gastronomiczne ze stali nierdzewnej oraz garnki wysokie do wywarów. Wszystkie elementy linii YATO Professional Kitchen Equipment charakteryzują się tą samą konstrukcją ze stali 21/0 i są kompatybilne z kuchenkami indukcyjnymi.

...