

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rondel-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-16x9-5cm-yg-00060-yato-p-8166.html>

## RONDEL Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 16x9,5CM YG-00060 YATO

Cena brutto	<b>73,19 zł</b>
Cena netto	<b>59,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00060</b>
Kod producenta	<b>YG-00060</b>
Kod EAN	<b>5906083860379</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>160</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>1,9</b>
Wysokość [mm]	<b>95</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>

### Opis produktu

#### Rondel gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 YATO YG-00060

Rondel z pokrywką przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym i wkładką ferromagnetyczną, kompatybilny ze wszystkimi typami kuchenek.

Średnica / wysokość 16 × 9,5 cm

Pojemność 1,9 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

### Charakterystyka rondla gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Materiał opracowany dla branży gastronomicznej, przewodzący ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Oznaczenie 21/0 wskazuje na skład bez niklu i manganu, co eliminuje potencjalne alergeny pokarmowe. Odporność na kwasy organiczne i detergenty pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprzodza ciepło po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

### Grube ścianki i pokrywka

Zastosowanie grubszej stali w porównaniu do standardowych naczyń typu 304 zapewnia dłuższe utrzymanie temperatury. Rozwiązanie istotne w gastronomii, gdzie potrawy często czekają na wydanie.

### Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidne mocowanie uchwytów zapewnia bezpieczeństwo podczas przenoszenia pełnego naczynia. Konstrukcja uchwytów minimalizuje przewodzenie ciepła, umożliwiając pracę bez rękawic ochronnych przy krótkich operacjach.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00060
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	16 cm
Wysokość	9,5 cm
Pojemność	1,9 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, stalowa
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalna gastronomia

## Zastosowanie rondla gastronomicznego

- 
- Duszenie mięs i warzyw w restauracjach
  - Gotowanie sosów i zaprawianych potraw
  - Przygotowywanie zup i bulionów
  - Blanszowanie warzyw w kuchniach przemysłowych
  - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
  - Redukcja sosów przy kontrolowanej temperaturze
  - Gotowanie ryżu, kasz i produktów zbożowych
  - Przygotowywanie kompotów i konfitur

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

Oznaczenie 21/0 oznacza zawartość 21% chromu i 0% niklu. W przeciwieństwie do popularnej stali 304 (18/10), stal 21/0 nie zawiera niklu, co eliminuje ryzyko alergii pokarmowych. Wyższa zawartość chromu zapewnia lepszą odporność na korozję w kontakcie z kwasami organicznymi obecnymi w żywności. Podwyższona przewodność cieplna (o 30% w porównaniu do 304) przekłada się na szybsze gotowanie i niższe zużycie energii.

### **Użytkowanie i konserwacja**

---

Przed pierwszym użyciem rondel należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wypłukać. Naczynia ze stali 21/0 można myć w zmywarkach przemysłowych — materiał jest odporny na detergenty alkaliczne stosowane w gastronomii.

Podczas gotowania zaleca się stosowanie narzędzi z drewna, silikonu lub nylonu, aby nie zarysować powierzchni. Choć stal 21/0 jest odporna na szorowanie, regularne stosowanie ostrych szczotek metalowych może z czasem matowić powierzchnię.

Dno kapsułowe wymaga kontroli temperatury — zbyt intensywne nagrzewanie pustego naczynia może uszkodzić warstwę wewnętrzną dna. Po zakończeniu gotowania należy unikać gwałtownego schładzania gorącego rondla zimną wodą, co może doprowadzić do deformacji dna.

### **Sprawdzanie kompatybilności z indukcją**

Aby potwierdzić działanie na płycie indukcyjnej, wystarczy przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepił, naczynie zawiera wkładkę ferromagnetyczną i będzie działać na indukcji. Rondel YATO YG-00060 jest wyposażony w taką wkładkę.

### **Produkty powiązane**

Do kompletu z rondlem gastronomicznym warto rozważyć: patelnie ze stali 21/0 w różnych średnicach, durszlaki ze stali nierdzewnej, chochle i łyżki cedzakowe do profesjonalnej kuchni, pokrywki uniwersalne w rozmiarach 16-20 cm, podstawki pod gorące naczynia.