Dane aktualne na dzień: 03-05-2026 05:33

Link do produktu: https://xl-narzedzia.pl/rondel-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-20x10-5cm-yg-00061-yato-p-8157.html

RONDEL Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 20x10,5CM YG-00061 YATO

Cena brutto	**84,62 zł**
Cena netto	**68,80 zł**
Dostępność	**Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**YG-00061**
Kod producenta	**YG-00061**
Kod EAN	**5906083860386**
Producent	**YATO**
Materiał	**stal nierdzewna 21/0**
Średnica [mm]	**200**
Grubość dna [mm]	**5,6**
Jednostka	**SZT**
Pojemność [L]	**3,3**
Wysokość [mm]	**105**
Grubość ścianki [mm]	**0,8**

Opis produktu

Rondel gastronomiczny ze stali nierdzewnej 20x10,5 cm YATO YG-00061

Rondel z pokrywką ze stali nierdzewnej 21/0 o pojemności 3,3 litra, przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych.

Średnica 20 cm

Wysokość 10,5 cm

Pojemność 3,3 litra

Materiał Stal 21/0

Charakterystyka rondla gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do intensywnego użytkowania profesjonalnego. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Skład bez manganu i niklu eliminuje ryzyko migracji szkodliwych substancji do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, zapobiegając lokalnym przegrzaniom i przypalaniu potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na płytach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Odporność na intensywne użytkowanie

Grubsze ściany w porównaniu do naczyń ze stali 304 zapewniają lepsze utrzymanie temperatury i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Materiał wytrzymuje kontakt z kwasami organicznymi i agresywnymi detergentami, nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych i szorowania.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidne mocowanie uchwytów wytrzymuje wieloletnie intensywne użytkowanie w warunkach profesjonalnych. Konstrukcja minimalizuje nagrzewanie się podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi bez konieczności stosowania chwytaków.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00061
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica rondla	20 cm
Wysokość rondla	10,5 cm
Pojemność	3,3 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Duszenie mięs i warzyw w restauracjach i stołówkach
- Przygotowywanie sosów i zup w średnich porcjach
- Gotowanie makaronów i kasz w kuchniach cateringowych
- Blanszowanie warzyw w zakładach gastronomicznych
- Redukcja bulionów i wywarów w kuchniach profesjonalnych
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Przygotowywanie kompotów i deserów gotowanych

Porównanie stali 21/0 i 304

Stal 21/0 zawiera 21% chromu i 0% niklu, co czyni ją bezpieczniejszą dla alergików i osób wrażliwych na nikiel. Wyższa przewodność cieplna (o 30% lepsza niż stal 304) oznacza szybsze nagrzewanie i bardziej równomierne gotowanie. Brak niklu zwiększa również odporność na korozję w kontakcie z solą i kwasami spożywczymi.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem rondel należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wypłukać. Dno kapsułowe wymaga nagrzewania na średniej mocy – zbyt wysoka temperatura skraca żywotność naczynia i może prowadzić do przypalania potraw.

Rondel można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Dopuszczalne jest szorowanie gąbkami ściernymi i szczotkami – stal 21/0 zachowuje odporność na zarysowania. Po umyciu zaleca się osuszenie ściereczką, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych z twardej wody.

W przypadku przypalonych resztek pokarmowych należy namoczyć rondel w ciepłej wodzie z detergentem na 15-30 minut, następnie usunąć osad gąbką lub szczotką. Nie zaleca się stosowania preparatów z chlorem – mogą one osłabić strukturę stali przy długotrwałym kontakcie.

Sprawdzanie kompatybilności z płytą indukcyjną

Aby potwierdzić funkcjonalność na kuchence indukcyjnej, wystarczy przyłożyć magnes do dna rondla – jeśli się przytrzyma, naczynie jest kompatybilne. Wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym YATO zapewnia pełną funkcjonalność na wszystkich typach płyt indukcyjnych o mocy od 1400 W.