

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rondel-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-24x11cm-yg-00062-yato-p-8136.html>

## RONDEL Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 24x11CM YG-00062 YATO

Cena brutto	<b>114,98 zł</b>
Cena netto	<b>93,48 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00062</b>
Kod producenta	<b>YG-00062</b>
Kod EAN	<b>5906083860393</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>240</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Pojemność [L]	<b>5,0</b>
Wysokość [mm]	<b>110</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>
Jednostka	<b>SZT</b>

### Opis produktu

#### Rondel gastronomiczny ze stali nierdzewnej 24x11 cm YATO YG-00062

Rondel profesjonalny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnego wykorzystania w gastronomii. Pojemność 5 litrów umożliwia przygotowywanie potraw dla większej liczby osób.

Średnica 24 cm

Wysokość 11 cm

Pojemność 5,0 L

Materiał Stal 21/0

### Charakterystyka rondla gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Stal ferromagnetyczna 21/0 przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Nie zawiera niklu i manganu, co eliminuje ryzyko uczuleń. Zwiększona odporność na kwasy organiczne i detergenty pozwala na bezpieczne mycie w zmywarkach przemysłowych.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa dna zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia stosowanie na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Zmniejsza ryzyko przypalania potraw.

### Grube ściany utrzymujące temperaturę

Wzmocnione ściany boczne i pokrywka wykonane z grubej stali akumuluje ciepło dłużej niż standardowe naczynia. Przekłada się to na mniejsze zużycie energii i możliwość dłuższego utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze.

### Masywne uchwyty odporne na nagrzewanie

Solidnie zamocowane uchwyty pozostają chłodne podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo pracy w kuchni. Wzmocnione mocowanie gwarantuje trwałość przy intensywnym, codziennym użytkowaniu w warunkach profesjonalnych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00062
Średnica rondla	24 cm
Wysokość rondla	11 cm
Pojemność	5,0 L
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Pokrywka w zestawie	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

## Zastosowanie rondla gastronomicznego

- 
- Duszenie mięs i warzyw w restauracjach i stołówkach
  - Przygotowywanie sosów i zup w dużych porcjach
  - Gotowanie potraw jednogarnkowych w cateringu
  - Blanszowanie warzyw w kuchniach przemysłowych
  - Redukcja bulionów i wywarów
  - Przygotowywanie dań duszonych na parze
  - Gotowanie makaronów i kasz w gastronomii zbiorowej
  - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw

### **Stal 21/0 vs stal 304 - różnice w zastosowaniu gastronomicznym**

Stal 21/0 to stop chromowy bez dodatku niklu, opracowany specjalnie dla gastronomii. Przewaga w przewodzeniu ciepła (o 30% lepsze niż stal 304) oznacza szybsze nagrzewanie i równomierniejsze gotowanie. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchni. Zwiększona odporność mechaniczna pozwala na intensywne szorowanie bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

## **Użytkowanie i konserwacja**

---

Rondel można myć w zmywarkach przemysłowych – stal 21/0 jest odporna na działanie detergentów stosowanych w gastronomii. Dopuszczalne jest intensywne szorowanie powierzchni bez ryzyka zarysowań. Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń i dokładnie wysuszyć.

Dno kapsułowe wymaga kontaktu z płaską powierzchnią palnika lub płyty grzejnej – należy unikać stosowania na uszkodzonych, wypaczonych palnikach. Na kuchenkach indukcyjnych wkładka ferromagnetyczna zapewnia pełną kompatybilność bez konieczności stosowania dodatkowych adapterów.

Grube ściany rondla akumulują ciepło, dlatego zaleca się zmniejszenie mocy grzania po osiągnięciu temperatury roboczej. Pozwala to na oszczędność energii i zapobiega przegrzaniu potraw. Uchwyty pozostają chłodne, ale przy bardzo długim gotowaniu warto stosować ściereczki lub rękawice kuchenne.

### **Produkty uzupełniające**

Do rondla gastronomicznego warto rozważyć: łyżki cedzakowe ze stali nierdzewnej, chochle o pojemności 250-500 ml, deski do krojenia zgodne z systemem HACCP, termometry kulinarne do kontroli temperatury potraw oraz pokrywki zapasowe w przypadku intensywnego użytkowania.

...