

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rondel-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-28x13cm-yg-00063-yato-p-8188.html>

## RONDEL Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 28x13CM YG-00063 YATO

Cena brutto	<b>154,94 zł</b>
Cena netto	<b>125,97 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00063</b>
Kod producenta	<b>YG-00063</b>
Kod EAN	<b>5906083860409</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>280</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>8</b>
Wysokość [mm]	<b>130</b>

### Opis produktu

#### Rondel gastronomiczny ze stali nierdzewnej 28x13 cm YATO YG-00063

Rondel z pokrywką ze stali nierdzewnej 21/0 o średnicy 28 cm i pojemności 8 litrów. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi, umożliwia uniwersalne zastosowanie w kuchniach profesjonalnych.

Średnica 28 cm

Wysokość 13 cm

Pojemność 8,0 l

Materiał Stal 21/0

### Charakterystyka rondla gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Nie zawiera manganu ani niklu, co eliminuje ryzyko uwalniania tych metali do potraw.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia stosowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Grubość dna zapewnia stabilność podczas gotowania.

### Odporność na warunki gastronomiczne

Podwyższona odporność mechaniczna i chemiczna pozwala na intensywne szorowanie oraz mycie w zmywarkach przemysłowych. Materiał zachowuje właściwości przy kontakcie z kwasami organicznymi występującymi w żywności oraz detergentami stosowanymi w gastronomii.

### Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty wytrzymują wielokrotne przenoszenie naczynia z zawartością o masie do 8 kg. Konstrukcja minimalizuje nagrzewanie się podczas długotrwałego gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi w warunkach profesjonalnych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00063
Średnica	28 cm
Wysokość	13 cm
Pojemność	8,0 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalne - gastronomia

---

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Duszenie mięs i warzyw w dużych porcjach
- Przygotowywanie zup i bulionów
- Gotowanie potraw jednogarnkowych
- Redukcja sosów i wywarów
- Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką
- Przygotowywanie potraw w systemie sous-vide (wstępne gotowanie)
- Gotowanie makaronów i kasz w większych ilościach
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw

### Dlaczego stal 21/0 w profesjonalnej kuchni

Stal nierdzewna 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu, co czyni ją bezpieczniejszą dla osób z alergią na nikiel. Wyższa zawartość chromu zwiększa odporność korozyjną, a specjalna struktura materiału poprawia przewodność cieplną w porównaniu do popularnej stali 18/10 (304). W gastronomii przekłada się to na szybsze gotowanie i mniejsze zużycie energii przy intensywnym użytkowaniu.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem rondel należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Podczas gotowania zaleca się stosowanie średnich i niskich temperatur — dno kapsułowe efektywnie gromadzi i rozprowadza ciepło, co eliminuje konieczność maksymalnego podgrzewania. Zbyt wysoka temperatura może prowadzić do przebarwień na powierzchni stali.

Rondel można myć w zmywarkach przemysłowych, jednak regularne mycie ręczne z użyciem miękkiej gąbki i płynnego detergentu wydłuża żywotność powierzchni. Dopuszczalne jest stosowanie past do czyszczenia stali nierdzewnej w przypadku uporczywych zabrudzeń. Po umyciu zaleca się wytarcie do sucha, co zapobiega powstawaniu osadów wapiennych.

Uchwyty należy regularnie sprawdzać pod kątem luźnych połączeń — w przypadku poluzowania można je dokręcić odpowiednimi narzędziami. Gruba stal ścian i dna zachowuje właściwości przez lata intensywnego użytkowania, pod warunkiem unikania nagłych skoków temperatur (np. wlewania zimnej wody do rozgrzanego naczynia).

### Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Rondel współpracuje ze wszystkimi typami kuchenek dzięki wkładce ferromagnetycznej w dnie. Na kuchenkach indukcyjnych zapewnia pełną moc grzania przy średnicy palnika minimum 18 cm. Pojemność 8 litrów pozwala na jednorazowe przygotowanie 6-8 porcji potraw jednogarnkowych. Pokrywka ze stali nierdzewnej utrzymuje wilgoć wewnątrz naczynia, co jest istotne przy długotrwałym duszeniu.

...