

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-do-duszenia-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-36x11cm-11-2l-yg-00055-yato-p-8181.html>



## GARNEK NISKI DO DUSZENIA Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 36x11CM 11,2L YG-00055 YATO

Cena brutto	<b>246,68 zł</b>
Cena netto	<b>200,55 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00055</b>
Kod producenta	<b>YG-00055</b>
Kod EAN	<b>5906083860348</b>
Producent	<b>YATO</b>
Średnica [mm]	<b>360</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,8</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Pojemność [L]	<b>11,2</b>
Wysokość [mm]	<b>110</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>1,0</b>
Jednostka	<b>SZT</b>

### Opis produktu

#### Garnek niski do duszenia ze stali nierdzewnej 36x11 cm 11,2L YATO YG-00055

Profesjonalny garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym. Konstrukcja zaprojektowana do intensywnej eksploatacji w kuchniach zawodowych, kompatybilna ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnych.

Pojemność 11,2 litra

Wymiary 36 x 11 cm

Materiał Stal 21/0

Przeznaczenie Gastronomia

## Charakterystyka techniczna garnka gastronomicznego

### Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Stal typu 21/0 przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Brak niklu i manganu w składzie eliminuje ryzyko alergii pokarmowych. Zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie kwasów organicznych i detergentów pozwala na intensywne czyszczenie w zmywarkach przemysłowych bez utraty właściwości.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, co minimalizuje ryzyko przypalania i zwiększa efektywność energetyczną gotowania. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

### Grube ściany utrzymujące temperaturę

Pogrubsze ściany boczne i pokrywa dłużej akumulują ciepło w porównaniu do standardowych naczyń ze stali 304. Rozwiązanie szczególnie istotne przy duszeniu i wolnym gotowaniu, gdzie stabilna temperatura przekłada się na jakość potraw i oszczędność energii.

### Masywne uchwyty odporne na nagrzewanie

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Wzmocnione mocowanie gwarantuje bezpieczeństwo przy przenoszeniu pełnego naczynia i trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00055
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Typ naczynia	Garnek niski do duszenia z pokrywką
Pojemność	11,2 litra
Średnica	36 cm
Wysokość	11 cm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

---

Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalna gastronomia

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Duszenie mięs (wołowina, wieprzowina, drób) w sosach i marinatkach
- Przygotowanie gulaszów, potraw jednogarnkowych i ragout
- Wolne gotowanie żeberek, golonki i innych potraw wymagających długiego czasu obróbki
- Duszenie warzyw z zachowaniem ich struktury i wartości odżywczych
- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowanie sosów i redukcji w gastronomii profesjonalnej
- Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką kulinarną
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w dużych porcjach

### Jak sprawdzić kompatybilność z kuchenką indukcyjną

Garnek zawiera wkładkę ferromagnetyczną w dnie, co potwierdza kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Przed pierwszym użyciem można sprawdzić przyczepność magnesu do dna – jeśli magnes przywiera, naczynie jest odpowiednie do indukcji. Średnica 36 cm wymaga palnika lub pola grzewczego o średnicy minimum 26 cm dla optymalnej efektywności.

## Użytkowanie i konserwacja garnka profesjonalnego

---

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Stal 21/0 jest odporna na zmywanie w zmywarkach przemysłowych, jednak ręczne mycie wydłuża żywotność naczynia. Po każdym użyciu zaleca się dokładne osuszenie, szczególnie w obszarze uchwytów, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci.

Przy duszeniu potraw zaleca się używanie niskich lub średnich temperatur – grube ściany i dno kapsułowe efektywnie akumulują ciepło, co pozwala na redukcję zużycia energii. Podczas gotowania na kuchenkach gazowych płomień nie powinien wykraczać poza obręb dna, aby nie uszkodzić uchwytów.

Intensywne szorowanie gąbkami ściernymi jest dopuszczalne – stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na zarysowania. W przypadku przypalonych pozostałości potraw zaleca się namoczenie naczynia w ciepłej wodzie z detergentem przed mechanicznym czyszczeniem.

Odporność na kwasy organiczne umożliwia bezpieczne przygotowywanie potraw z dodatkiem wina, octu, pomidorów i cytrusów bez ryzyka korozji lub uwalniania metali do potrawy. Brak niklu i manganu w składzie stali eliminuje ryzyko reakcji alergicznych u osób wrażliwych.

...