

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-20x10-5-cm-yg-00040-yato-p-8154.html>

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 20x10,5 CM YG-00040 YATO

Cena brutto	85,58 zł
Cena netto	69,58 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00040
Kod producenta	YG-00040
Kod EAN	5906083860256
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	200
Grubość dna [mm]	5,6
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	3,3
Wysokość [mm]	10,5
Grubość ścianki [mm]	0,8

Opis produktu

Garnek niski ze stali nierdzewnej 20x10,5 cm z pokrywką YATO YG-00040

Profesjonalny garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym i wkładką ferromagnetyczną. Kompatybilny z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Średnica 20 cm

Wysokość 10,5 cm

Pojemność 3,3 litra

Materiał Stal 21/0

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Stop opracowany specjalnie do użytku profesjonalnego. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie. Materiał nie zawiera niklu i manganu, eliminując ryzyko migracji tych metali do potraw.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprawdza ciepło po całej powierzchni, redukując ryzyko przypalania. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi oraz zwiększa efektywność energetyczną na wszystkich typach płyt grzewczych.

Odporność mechaniczna i chemiczna

Grubsze ściany ze stali 21/0 wytrzymują intensywne użytkowanie w kuchniach komercyjnych. Materiał wykazuje podwyższoną odporność na działanie kwasów organicznych z żywności oraz detergentów stosowanych w zmywarkach przemysłowych. Powierzchnia zachowuje właściwości przy intensywnym szorowaniu.

Masywne uchwyty z izolacją termiczną

Solidnie nitowane uchwyty zaprojektowane z myślą o wieloletnim użytkowaniu w warunkach profesjonalnych. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła, umożliwiając bezpieczną obsługę garnka bez rękawic kuchennych podczas standardowych operacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00040
Seria	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	20 cm
Wysokość	10,5 cm
Pojemność	3,3 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna
---------------	---------------------------

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i sosów w restauracjach
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych w cateringu
- Blanszowanie warzyw w kuchniach hotelowych
- Gotowanie makaronów i kasz w stołówkach
- Przygotowywanie potraw metodą sous-vide w wodzie
- Redukcja sosów i wywarów w kuchniach profesjonalnych
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Gotowanie na parze z użyciem wkładu do gotowania

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem, wypłukać i wysuszyć. Dla uzyskania optymalnych właściwości antykorozyjnych zaleca się gotowanie wody przez 10 minut przed przygotowaniem pierwszej potrawy.

Czyszczenie i przechowywanie

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Przy myciu ręcznym dopuszczalne jest użycie gąbek ściernych oraz środków czyszczących zawierających substancje ściernie. Po umyciu zaleca się wytarcie do sucha dla zachowania estetycznego wyglądu. Stal 21/0 nie wymaga pasywacji.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Średnica dna 20 cm odpowiada standardowym strefom grzewczym. Dla optymalnej wydajności należy dopasować średnicę dna do rozmiaru pola indukcyjnego — zbyt małe pole może wydłużyć czas nagrzewania.

Informacje dodatkowe o stali 21/0

Stal nierdzewna 21/0 (zawartość chromu 21%, bez niklu) to stop opracowany z myślą o profesjonalnym sprzęcie gastronomicznym. W porównaniu do popularnej stali 18/10 (304) charakteryzuje się lepszym przewodnictwem cieplnym i większą odpornością na korozję w środowisku kuchennym. Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych u personelu kuchennego oraz migracji tego metalu do potraw kwaśnych.

...