

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-24x11-cm-yg-00041-yato-p-8134.html>

## GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 24x11 CM YG-00041 YATO

Cena brutto	<b>113,50 zł</b>
Cena netto	<b>92,28 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00041</b>
Kod producenta	<b>YG-00041</b>
Kod EAN	<b>5906083860263</b>
Producent	<b>YATO</b>
Średnica [mm]	<b>240</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Wysokość [mm]	<b>110</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>5,0</b>

### Opis produktu

#### Garnek niski ze stali nierdzewnej 24x11 cm z pokrywką YATO YG-00041

Garnek gastronomiczny o pojemności 5 litrów, wykonany ze stali ferrytycznej 21/0 z dnem kapsułowym. Konstrukcja zaprojektowana do intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych, kompatybilna ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 5,0 litra

Wymiary 24 x 11 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

### Stal ferrytyczna 21/0 zamiast standardowej 304

Oznaczenie 21/0 wskazuje na skład: 21% chromu, 0% niklu. W porównaniu ze stalą 304 (18/10) przewodzi ciepło o 30% efektywniej, co przekłada się na krótszy czas gotowania i mniejsze zużycie energii. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna z rdzeniem aluminiowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni, eliminując punkty zapalne. Warstwa ferromagnetyczna umożliwia wykorzystanie na płytach indukcyjnych, zachowując kompatybilność z kuchenkami gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

### Odporność na środowisko gastronomiczne

Stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na kwasy organiczne obecne w żywności oraz detergenty przemysłowe. Powierzchnia wytrzymuje intensywne szorowanie i wielokrotne cykle mycia w zmywarkach gastronomicznych bez utraty właściwości.

### Masywne uchwyty spawane

Uchwyty wykonane z grubej stali, trwale połączone z korpusem, zaprojektowane do przenoszenia pełnego naczynia bez ryzyka obluźnienia. Konstrukcja minimalizuje nagrzewanie się, co zwiększa bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00041
Typ naczynia	Garnek niski z pokrywką
Średnica	24 cm
Wysokość	11 cm
Pojemność	5,0 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna ferrytyczna 21/0 (21% Cr, 0% Ni)
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zawartość niklu	0% (hipoalergiczna)
Zawartość manganu	0%
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment

---

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Gotowanie zup, bulionów i wywaru w kuchniach restauracyjnych
- Przygotowywanie sosów i potraw duszonych w dużych ilościach
- Blanszowanie warzyw w obiektach cateringowych
- Gotowanie makaronów i kasz w kuchniach zbiorowego żywienia
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w hotelach i pensjonatach
- Redukcje i zagęszczanie płynów w gastronomii profesjonalnej
- Wykorzystanie na kuchenkach indukcyjnych w nowoczesnych kuchniach

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym wykorzystaniem należy umyć garnek w ciepłej wodzie z detergentem, wypłukać i osuszyć. Nie wymaga dodatkowego sezonowania ani przygotowania powierzchni.

### Kompatybilność z indukcją

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną funkcjonalność na płytach indukcyjnych. Średnica 24 cm współpracuje ze standardowymi polami grzewczymi o średnicy 18-22 cm. Zaleca się dopasowanie mocy płyty do pojemności naczynia.

### Mycie i przechowywanie

Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Stal 21/0 wytrzymuje kontakt z detergentami chlorowymi i alkalicznymi. Po myciu ręcznym zaleca się osuszenie, aby uniknąć osadów wapiennych z twardej wody.

### Zapobieganie przebarwieniom

Intensywne nagrzewanie może powodować tęczowe przebarwienia na stali – nie wpływają one na właściwości użytkowe. Można je usunąć octem lub specjalistycznymi preparatami do stali nierdzewnej.

...