

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-28x13-cm-yg-00042-yato-p-8156.html>

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ, 28x13 CM YG-00042 YATO

Cena brutto	140,20 zł
Cena netto	113,98 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00042
Kod producenta	YG-00042
Kod EAN	5906083860270
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	280
Grubość dna [mm]	5,6
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	8,0
Wysokość [mm]	130
Grubość ścianki [mm]	0,8

Opis produktu

Garnek niski ze stali nierdzewnej 21/0 z pokrywką 28x13 cm YATO YG-00042

Profesjonalny garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym. Model o średnicy 28 cm i wysokości 13 cm zaprojektowano z myślą o intensywnej eksploatacji w kuchniach zawodowych.

Pojemność 8,0 l

Materiał Stal 21/0

Wymiary Ø 28 × 13 cm

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do zastosowań gastronomicznych

Materiał opracowany specjalnie dla gastronomii zawodowej. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż popularna stal 304, co przekłada się na krótszy czas gotowania i niższe zużycie energii. Nie zawiera niklu ani manganu.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa z wkładką aluminiową równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni spodu. Warstwa ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na płytach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

Odporność mechaniczna i chemiczna

Grubsza ścianka stali zapewnia podwyższoną wytrzymałość na uderzenia i zarysowania. Powierzchnia odporna na kwasy organiczne i detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych, co umożliwia intensywne szorowanie bez utraty właściwości.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidne mocowanie uchwytów wytrzymuje wielokrotne przenoszenie pełnego naczynia. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła od korpusu, co zwiększa bezpieczeństwo podczas pracy w zawodowej kuchni.

Specyfikacja techniczna garnka YATO YG-00042

Model	YG-00042
Średnica wewnętrzna	28 cm
Wysokość ścianki	13 cm
Pojemność robocza	8,0 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0 (ferrytyczna)
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka w zestawie	Tak, ze stali 21/0
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjne, elektryczne, gazowe, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (zmywarki przemysłowe)
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie garnka niskiego 28 cm w gastronomii

-
- Gotowanie zup i bulionów w średnich porcjach
 - Przygotowywanie sosów i podpraw w dużych ilościach
 - Duszenie warzyw i mięs w restauracjach
 - Gotowanie makaronów, pierogów i klusek
 - Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką
 - Przygotowywanie potraw jednogarnkowych
 - Redukcja sosów i wywarów
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych dań

Czym różni się stal 21/0 od popularnej stali 304?

Stal 21/0 (ferrytyczna) zawiera 21% chromu i 0% niklu, podczas gdy stal 304 (austenityczna) to stop 18% chromu i 10% niklu. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii pokarmowych, a wyższa zawartość chromu zwiększa odporność korozyjną. Struktura ferrytyczna zapewnia lepsze przewodzenie ciepła, co jest kluczowe w garnkach gastronomicznych, gdzie liczy się szybkość i równomierność nagrzewania.

Użytkowanie i konserwacja garnka ze stali 21/0

Przed pierwszym użyciem garnek należy wyflukać ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, następnie osuszyć. Stal 21/0 nie wymaga sezonowania ani specjalnej preparacji.

Podczas gotowania zaleca się stosowanie przyboru drewnianego lub silikonowego, choć powierzchnia stali jest odporna na zarysowania metalowymi łyżkami. Dno kapsułowe umożliwia gotowanie na średnich i niskich poziomach mocy, co wydłuża żywotność naczynia i oszczędza energię.

Po użyciu garnek można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Stal 21/0 jest odporna na detergenty alkaliczne stosowane w gastronomii. W przypadku uporczywych zabrudzeń dopuszczalne jest użycie gąbek ściernych lub past czyszczących — materiał nie utraci właściwości.

Jeśli na powierzchni pojawią się przebarwienia termiczne (tęczowe naloty), można je usunąć octem lub specjalistycznym środkiem do stali nierdzewnej. Nie wpływają one na funkcjonalność naczynia.

Produkty powiązane z garnkiem gastronomicznym

Do kompletu warto rozważyć inne elementy linii YATO Professional Kitchen Equipment: garnki o różnych pojemnościach, rondle, patelnie ze stali 21/0 oraz pokrywki uniwersalne. Spójny zestaw naczyń ułatwia organizację kuchni zawodowej i zapewnia jednolitą jakość wyposażenia.