

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

### 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 garnka należy wypłukać 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 garnka 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.