

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-32x16-cm-yg-00043-yato-p-8153.html>

## GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32x16 CM YG-00043 YATO

Cena brutto	<b>225,83 zł</b>
Cena netto	<b>183,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00043</b>
Kod producenta	<b>YG-00043</b>
Kod EAN	<b>5906083860287</b>
Producent	<b>YATO</b>
Pojemność [L]	<b>12,9</b>
Wysokość [mm]	<b>160</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>1,0</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>320</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,8</b>

### Opis produktu

#### Garnek niski gastronomiczny ze stali nierdzewnej 32x16 cm z pokrywką YATO YG-00043

Garnek niski ze stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach gastronomicznych. Konstrukcja z dnem kapsułowym i wkładką ferromagnetyczną umożliwia stosowanie na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych.

Średnica 32 cm

Wysokość 16 cm

Pojemność 12,9 l

Materiał Stal 21/0

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Specjalny stop opracowany z myślą o intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i redukuje zużycie energii. Nie zawiera niklu ani manganu, co eliminuje ryzyko migracji szkodliwych substancji do żywności.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprawdza ciepło po całej powierzchni garnka, zapobiegając powstawaniu lokalnych przegrzań i przypalaniu potraw. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, elektrycznymi, gazowymi i ceramicznymi.

### Wzmocnione uchwyty nienagrzewające się

Masywne uchwyty trwale zamocowane do korpusu garnka pozostają chłodne podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi przy dużych pojemnościach. Konstrukcja zaprojektowana pod kątem wieloletniej eksploatacji w warunkach profesjonalnych.

### Odporność na zmywarki i detergenty

Stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na kwasy organiczne i agresywne środki czyszczące stosowane w gastronomii. Garnek można bezpiecznie myć w zmywarkach przemysłowych i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00043
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Typ garnka	Garnek niski z pokrywką
Średnica	32 cm
Wysokość	16 cm
Pojemność	12,9 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zawartość niklu	Brak (stal 21/0)

## Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i wywaru w dużych ilościach
- Przygotowywanie sosów i potraw duszonych
- Blanszowanie warzyw i pasteryzacja
- Gotowanie makaronów, ryżu i kasz
- Przygotowywanie gulaszu i potraw jednogarnkowych
- Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Przygotowywanie dań dla dużych grup w restauracjach i stołówkach

### Czym różni się stal 21/0 od standardowej stali 304?

Oznaczenie 21/0 wskazuje na zawartość 21% chromu i 0% niklu. Standardowa stal 304 (18/10) zawiera 18% chromu i 10% niklu. Stal 21/0 szybciej przewodzi ciepło, jest bardziej odporna mechanicznie i nie uwalnia niklu do żywności, co ma znaczenie dla osób z alergią. Jest cięższa i grubsza, co przekłada się na dłuższe utrzymywanie temperatury.

## Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć gorącą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Stal 21/0 jest odporna na wysokie temperatury, jednak zaleca się stopniowe nagrzewanie, szczególnie na kuchenkach gazowych, aby uniknąć deformacji dna.

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych oraz ręcznie z użyciem standardowych detergentów. Powierzchnia jest odporna na szorowanie gąbkami, w tym drucianymi. Po umyciu warto wysuszyć garnek ściereczką, aby uniknąć powstawania osadów z wody.

W przypadku przypalenia potraw wystarczy namoczyć garnek w ciepłej wodzie z detergentem na kilka godzin. Uporczywe zabrudzenia można usunąć pastą do czyszczenia stali nierdzewnej. Unikać długotrwałego przechowywania kwaśnych produktów w garnku, mimo podwyższonej odporności stali 21/0.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć inne elementy z serii YATO Professional Kitchen Equipment: garnki o różnych pojemnościach, rondel gastronomiczny, patelnie ze stali nierdzewnej, durszlaki oraz pokrywki zamienne. Produkty z tej samej linii zapewniają jednolitą jakość i estetykę wyposażenia.

...