

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-36x18-cm-yg-00044-yato-p-8180.html>

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 36x18 CM YG-00044 YATO

Cena brutto	296,92 zł
Cena netto	241,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00044
Kod producenta	YG-00044
Kod EAN	5906083860294
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	360
Grubość dna [mm]	5,8
Pojemność [L]	18,3
Wysokość [mm]	180
Grubość ścianki [mm]	1,0

Opis produktu

Garnek niski z pokrywką ze stali nierdzewnej 36x18 cm YATO YG-00044

Garnek profesjonalny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym i pokrywką, przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Kompatybilny z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Pojemność 18,3 l

Wymiary 36x18 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka techniczna garnka gastronomicznego

Stal nierdzewna 21/0 do zastosowań gastronomicznych

Materiał opracowany specjalnie dla gastronomii, przewodzący ciepło o 30% skuteczniej niż standardowa stal 304. Brak niklu i manganu eliminuje ryzyko migracji szkodliwych substancji do żywności. Grubsze ścianki utrzymują temperaturę dłużej, co wpływa na efektywność energetyczną.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprządza ciepło po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia stosowanie na płytach indukcyjnych oraz pozostałych typach kuchenek – gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Odporność na intensywną eksploatację

Podwyższona odporność mechaniczna stali 21/0 pozwala na częste szorowanie i mycie w zmywarkach przemysłowych. Materiał nie reaguje z kwasami organicznymi i detergentami, zachowując właściwości przez lata użytkowania w warunkach profesjonalnych.

Masywne uchwyty z izolacją termiczną

Solidnie zamocowane uchwyty nie nagrzewają się podczas gotowania, zapewniając bezpieczeństwo obsługi przy pełnym obciążeniu garnka. Konstrukcja uchwytów wytrzyma wiele podnoszenie naczynia o pojemności 18,3 litra.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00044
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	36 cm
Wysokość	18 cm
Pojemność	18,3 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywa	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 rosółów w dużych porcjach
 - Przygotowywanie sosów i potraw duszonych
 - Blanszowanie warzyw w kuchniach restauracyjnych
 - Gotowanie makaronów i pierogów w punktach gastronomicznych
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury dań
 - Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w cateringu
 - Gotowanie warzyw na parze z wykorzystaniem wkładów
 - Pasteryzacja i obróbka termiczna produktów spożywczych

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem, wypłukać i wysuszyć. Stal 21/0 nie wymaga specjalnego przygotowania ani wyparzania.

Mycie i przechowywanie

Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych. Dopuszczalne jest intensywne szorowanie – stal 21/0 jest odporna na zarysowania i działanie detergentów. Po umyciu warto wysuszyć naczynie, aby uniknąć osadów wapnia z wody.

Kompatybilność z indukcją

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Średnica 36 cm wymaga użycia palnika lub pola grzewczego o odpowiedniej wielkości – sprawdź, czy kuchenka obsługuje naczynia tego rozmiaru.

Seria YATO Professional Kitchen Equipment

Garnek stanowi część serii naczyń gastronomicznych YATO, zaprojektowanych do intensywnej pracy w restauracjach, hotelach i punktach cateringowych. Wszystkie elementy serii wykonano ze stali 21/0 z dnami kapsułowymi.

...