

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-40x25-cm-yg-00045-yato-p-8173.html>

## GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 40x25 CM YG-00045 YATO

Cena brutto	<b>398,34 zł</b>
Cena netto	<b>323,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00045</b>
Kod producenta	<b>YG-00045</b>
Kod EAN	<b>5906083860300</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>400</b>
Grubość dna [mm]	<b>6,0</b>
Pojemność [L]	<b>31,4</b>
Wysokość [mm]	<b>250</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>1,0</b>

### Opis produktu

#### Garnek niski gastronomiczny ze stali nierdzewnej 40x25 cm YATO YG-00045

Garnek gastronomiczny niski z pokrywką przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym zapewniającym równomierne rozprowadzanie ciepła.

Pojemność 31,4 litra

Wymiary 40 x 25 cm

Materiał Stal 21/0

Kompatybilność Wszystkie kuchenki

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 do zastosowań gastronomicznych

Materiał opracowany dla potrzeb intensywnego użytkowania w gastronomii. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie. Skład stali nie zawiera niklu i manganu, eliminując ryzyko migracji tych pierwiastków do potraw.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa dna zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalania potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

### Odporność na warunki profesjonalnej kuchni

Podwyższona odporność mechaniczna oraz chemiczna na kwasy organiczne i detergenty. Garnek można myć w zmywarce przemysłowej oraz intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Grube ściany utrzymują temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali 304.

### Masywne uchwyty nieprzewodzące ciepła

Solidne zamocowanie uchwytów zapewnia stabilność podczas przenoszenia pełnego naczynia. Konstrukcja uchwytów minimalizuje przewodzenie ciepła, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi podczas gotowania.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00045
Typ naczynia	Garnek niski z pokrywką
Średnica	40 cm
Wysokość	25 cm
Pojemność	31,4 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalna gastronomia

---

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowywanie sosów i potraw jednogarnkowych
- Blanszowanie warzyw i przygotowywanie makaronów
- Gotowanie potraw duszonych i gulaszów
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury przygotowanych potraw
- Przygotowywanie dań kuchni azjatyckiej wymagających dużej pojemności
- Gotowanie ryżu i kasz w restauracjach i stołówkach
- Przygotowywanie składników do dalszej obróbki kulinarnej

## Użytkowanie i konserwacja garnka ze stali 21/0

---

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem, wypłukać i osuszyć. Zaleca się zagotowanie wody w naczyniu w celu usunięcia ewentualnych pozostałości z procesu produkcyjnego.

### Mycie i konserwacja

Garnek można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. W przypadku uporczywych zabrudzeń dopuszczalne jest użycie gąbek szorujących i środków ściernych. Po umyciu zaleca się dokładne osuszenie w celu zapobiegania powstawaniu osadów wapiennych.

### Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia sprawne działanie na płytach indukcyjnych. Średnica dna 40 cm wymaga użycia palnika lub strefy grzewczej o odpowiedniej wielkości dla optymalnej efektywności energetycznej.

### Bezpieczeństwo termiczne

Mimo nieprzewodzących uchwytów, przy długotrwałym gotowaniu zaleca się używanie rękawic kuchennych. Pokrywka i brzegi garnka nagrzewają się podczas użytkowania.