

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-25x18-9l-yg-00046-yato-p-24098.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 25X18 9L YG-00046 YATO

Cena brutto	122,60 zł
Cena netto	99,67 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00046
Kod producenta	YG-00046
Kod EAN	5906083052330
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek średni z pokrywką 25x18 cm 9L YATO YG-00046

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym o grubości 3,8 mm. Konstrukcja przystosowana do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych, kompatybilna ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 9 litrów

Wymiary Ø25 × 18 cm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 3,8 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła po całej powierzchni. Grubość 3,8 mm eliminuje punkty przegrzania i redukuje ryzyko przypalania potraw, co ma znaczenie przy długotrwałym gotowaniu sosów czy duszeniu.

Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne, dopuszczony do kontaktu z żywnością. Stal 201 charakteryzuje się zawartością manganu, co zwiększa jej twardość przy zachowaniu właściwości antykorozyjnych wymaganych w profesjonalnych kuchniach.

Kompatybilność ze wszystkimi kuchenkami

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Nie wymaga zakupu dedykowanych naczyń przy zmianie typu kuchenki, co ma znaczenie w zmieniającym się wyposażeniu gastronomii.

Masywne uchwyty z izolacją termiczną

Uchwyty zaprojektowane z myślą o intensywnym użytkowaniu — konstrukcja zapobiega ich rozchwianiu i odkształceniu. Właściwości izolacyjne ograniczają nagrzewanie się, co zwiększa bezpieczeństwo podczas pracy z pełnym garnkiem o wadze kilku kilogramów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00046
Kod EAN	5906083052330
Producent	YATO
Pojemność	9 litrów
Średnica	250 mm
Wysokość	180 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1 mm
Typ kuchenki	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Wyposażenie	Pokrywka w zestawie

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i rosółów w dużych porcjach
- Przygotowywanie sosów wymagających długiego gotowania
- Duszenie mięsa, warzyw i potraw jednogarnkowych
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w większych ilościach
- Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką
- Przygotowywanie kompotów i napojów ciepłych
- Gotowanie na parze z użyciem wkładu sitowego

-
- Przechowywanie i transport przygotowanych potraw

Pojemność 9 litrów — dla jakich zastosowań

Garnek o tej pojemności wystarczy do przygotowania 30-40 porcji zupy lub 4-5 kg makaronu. Średnica 25 cm zapewnia wygodną powierzchnię roboczą, a wysokość 18 cm ogranicza parowanie przy długotrwałym gotowaniu. Proporcje sprawiają, że garnek zajmuje jedno pole grzewcze na standardowej kuchence gastronomicznej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Stal nierdzewna 201 wymaga unikania długotrwałego kontaktu z substancjami silnie kwaśnymi lub solnymi — po gotowaniu takich potraw należy opróżnić garnek i umyć go w ciągu godziny.

Dno kapsułowe nie wymaga specjalnej pielęgnacji, ale należy unikać gwałtownego schładzania rozgrzanego garnka wodą — może to doprowadzić do odkształcenia warstw dna. Zaleca się mycie ręczne lub w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 70°C.

Uchwyty mocowane są na stałe do korpusu — w przypadku obłuzowania należy sprawdzić stan nitów. Pokrywka powinna być przechowywana osobno lub odwrócona na garnku, aby zapewnić cyrkulację powietrza i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie wymaga średnicy pola indukcyjnego min. 14-16 cm dla stabilnej pracy. Garnek o średnicy 25 cm współpracuje z większością kuchenek indukcyjnych gastronomicznych. Przy pierwszym użyciu na indukcji należy stopniowo zwiększać moc, aby system rozpoznał naczynie i uniknąć błędów typu „brak naczynia”.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: chochlę gastronomiczną ze stali nierdzewnej, wkład sitowy do gotowania na parze (średnica 24 cm), łyżkę cedzakową oraz szczotkę do czyszczenia naczyń stalowych. Dla pełnego zestawu garnków gastronomicznych YATO dostępne są modele o pojemnościach 5L, 12L i 16L.