

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-30x20-14l-yg-00047-yato-p-24099.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 30X20 14L YG-00047 YATO

Cena brutto	148,88 zł
Cena netto	121,04 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00047
Kod producenta	YG-00047
Kod EAN	5906083052347
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny YATO YG-00047 z pokrywką 30x20 cm 14L

Garnek średni z pokrywką o pojemności 14 litrów, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych. Wykonany ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym, kompatybilny ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 14 litrów

Wymiary Ø 30 cm, wys. 20 cm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 3,8 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła po całej powierzchni, eliminując lokalne przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych. Grubość 3,8 mm zwiększa akumulację ciepła, co przekłada się na oszczędność energii i stabilność temperatury podczas gotowania.

Stal nierdzewna 201 do zastosowań gastronomicznych

Materiał odporny na korozję, kwasy spożywcze i mechaniczne uszkodzenia. Stal 201 charakteryzuje się zwiększoną zawartością manganu, co zapewnia trwałość w warunkach intensywnego użytkowania profesjonalnego. Ścianka o grubości 1 mm łączy wytrzymałość z efektywnym przewodzeniem ciepła.

Pojemność 14 litrów dla średnich partii potraw

Rozmiar dostosowany do przygotowywania zup, sosów, blanszowania warzyw i gotowania na parze w średnich ilościach. Proporcje garnka (średnica 30 cm, wysokość 20 cm) ułatwiają mieszanie i kontrolę zawartości podczas gotowania. Odpowiedni dla restauracji, stołówek i cateringu.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie nitowane uchwyty zapewniają bezpieczny chwyt podczas przenoszenia pełnego garnka. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła, co redukuje ryzyko poparzeń. Wzmocnione mocowanie wytrzymuje wielokrotne obciążenia przy intensywnym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00047
Kod EAN	5906083052347
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	14 litrów
Średnica	300 mm
Wysokość	200 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjne, gazowe, elektryczne, ceramiczne
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie zup i bulionów w średnich ilościach
- Gotowanie sosów, demi-glace i redukcji
- Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką

-
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek
 - Przygotowywanie kompotów i syropów
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
 - Gotowanie na parze z użyciem wkładu
 - Sterylizacja drobnego sprzętu kuchennego

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia bezpośrednie wykorzystanie na płytach indukcyjnych. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy średnica dna (30 cm) odpowiada rozmiarom pola grzejnego dostępnego w kuchenke. Większość profesjonalnych kuchenek indukcyjnych obsługuje naczynia o tej średnicy.

Użytkowanie i konserwacja garnka ze stali nierdzewnej

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie opłukać. Podczas gotowania zaleca się stosowanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, aby uniknąć zarysowań powierzchni wewnętrznej.

Po każdym użyciu garnek należy myć w ciepłej wodzie ze środkiem do naczyń. W przypadku uporczywych zabrudzeń można zastosować pastę do czyszczenia stali nierdzewnej. Unikać długotrwałego moczenia w wodzie z solą, co może prowadzić do przebarwień.

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych. Po umyciu zaleca się wytarcie do sucha, aby zapobiec powstawaniu nalotów wapiennych. Nie należy stosować ściernych gąbek ani proszków, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Dno kapsułowe - zasada działania

Dno kapsułowe składa się z kilku warstw metali o różnych właściwościach przewodzenia ciepła. Warstwa aluminiowa lub miedziana w środku szybko rozprowadza ciepło, podczas gdy zewnętrzne warstwy ze stali zapewniają trwałość i kompatybilność z indukcją. Taka konstrukcja eliminuje punkty gorące i umożliwia gotowanie na niższych temperaturach.

Produkty powiązane

Do garnka YATO YG-00047 pasują wkłady do gotowania na parze o średnicy 30 cm, cedzaki ze stali nierdzewnej oraz pokrywki uniwersalne. Warto rozważyć zakup termometru kulinarnego do kontroli temperatury podczas gotowania zup i sosów.