

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-32x22-17l-yg-00048-yato-p-24100.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 32X22 17L YG-00048 YATO

Cena brutto	164,04 zł
Cena netto	133,37 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00048
Kod producenta	YG-00048
Kod EAN	5906083052354
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny średni z pokrywką 32x22 cm 17L YATO YG-00048

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja umożliwia gotowanie na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych.

Pojemność 17 litrów

Wymiary Ø 320 × 220 mm

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 rozprzodzenie ciepła po całej powierzchni. Grubość 3,8 mm eliminuje lokalne przegrzanie i zmniejsza ryzyko przypalania potraw, co ma znaczenie przy długotrwałym gotowaniu zup, sosów i dań jednogarnkowych.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Rozwiązanie uniwersalne dla różnych typów wyposażenia kuchni gastronomicznej bez konieczności dobierania osobnych zestawów naczyń.

Stal nierdzewna 201

Stal nierdzewna 201 to stop o podwyższonej zawartości manganu, stosowany w gastronomii ze względu na odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Grubość ścianki 1 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu odpowiedniej przewodności cieplnej.

Uchwyty odporne na nagrzewanie

Masywne uchwyty z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Solidne mocowanie metodą nitowania gwarantuje stabilność przy przenoszeniu pełnego garnka o wadze przekraczającej 17 kg.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00048
Kod EAN	5906083052354
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	17 litrów
Średnica	320 mm
Wysokość	220 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1 mm
Pokrywka	Tak, w zestawie
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowywanie sosów i podpraw wymagających długiego duszenia
- Gotowanie makaronów, pierogów i innych produktów w wodzie
- Blanszowanie warzyw w restauracjach i cateringach

-
- Dania jednogarnkowe typu gulasze i potrawy duszone
 - Przygotowywanie wkładów do potraw na bazie rosółów
 - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów sitowych
 - Przechowywanie i transport gotowych potraw

Wskazówki dotyczące użytkowania

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń i wysuszyć. Stal nierdzewna 201 może wykazywać nieznaczne przebarwienia po intensywnym użytkowaniu — są to naturalne zmiany koloru, które nie wpływają na właściwości użytkowe. Do czyszczenia stosować środki przeznaczone do stali nierdzewnej, unikać myjek druciaków mogących zarysować powierzchnię. Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych.

Dobór pojemności garnka gastronomicznego

Pojemność 17 litrów odpowiada przygotowywaniu posiłków dla grup 20-30 osób w zależności od rodzaju dania. Średnica 32 cm umożliwia swobodne mieszanie zawartości, co ma znaczenie przy przygotowywaniu gęstych sosów i potraw wymagających częstego mieszania. Wysokość 22 cm zapewnia odpowiednią przestrzeń dla produktów gotowanych w wodzie z uwzględnieniem wrzenia.

Produkty powiązane

Do garnków gastronomicznych YATO pasują: chochle i łyżki kuchenne ze stali nierdzewnej, wkłady sitowe do gotowania na parze, pokrywki uniwersalne oraz podstawki i stojaki do przechowywania naczyń gastronomicznych.