

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-38x24-27l-yg-00050-yato-p-24102.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 38X24 27L YG-00050 YATO

Cena brutto	224,78 zł
Cena netto	182,75 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00050
Kod producenta	YG-00050
Kod EAN	5906083052378
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny YATO YG-00050 – 27 litrów, stal nierdzewna 201

Profesjonalny garnek średni z pokrywką o wymiarach 38x24 cm, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na wszystkich typach kuchenek.

Pojemność 27 litrów

Wymiary Ø 380 × 240 mm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 3,8 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką aluminiową między warstwami stali zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni. Rozwiązanie to eliminuje lokalne przegrzewanie, minimalizuje ryzyko przypalania potraw i zwiększa efektywność energetyczną gotowania. Grubość 3,8 mm gwarantuje stabilność termiczną podczas długotrwałego użytkowania.

Uniwersalność źródeł ciepła

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych oraz ceramicznych. Rozwiązanie to eliminuje konieczność posiadania oddzielnych zestawów naczyń dla różnych typów kuchenek, co ma znaczenie w obiektach gastronomicznych z różnorodnymi stanowiskami pracy.

Stal nierdzewna 201

Materiał o zwiększonej zawartości manganu i azotu zamiast niklu, przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku wilgotnym, mechaniczną wytrzymałością oraz łatwością utrzymania czystości. Powierzchnia nie wchodzi w reakcje chemiczne z kwasami spożywczymi, co zapewnia neutralność smakową przygotowywanych potraw.

Masywne uchwyty nitowane

Solidnie zamocowane, nienagrzewające się uchwyty zapewniają bezpieczne przenoszenie pełnego garnka. Konstrukcja nitowana eliminuje ryzyko poluzowania się elementów podczas intensywnej eksploatacji. Ergonomiczny kształt ułatwia chwyt nawet przy użyciu rękawic kuchennych lub ścierek.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00050
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	27 litrów
Średnica	380 mm
Wysokość	240 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kod EAN	5906083052378

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie zup, rosółów i bulionów w dużych porcjach
- Gotowanie warzyw, ziemniaków i makaronów na potrzeby cateringu
- Blanszowanie produktów przed dalszą obróbką kulinarną

-
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury dużych ilości potraw
 - Przygotowywanie sosów i kremów w obiegu gastronomicznym
 - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów perforowanych
 - Pasteryzacja i sterylizacja słoików w warunkach kuchennych
 - Obróbka termiczna produktów w kuchniach żywieniowych i hotelowych

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym przygotowaniem potraw należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem, wypłukać i osuszyć. Zaleca się przeprowadzenie wstępnego gotowania wody z dodatkiem octu (proporcja 1:10) w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych i zabezpieczenia powierzchni stali.

Czyszczenie i przechowywanie

Stal nierdzewna 201 wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Usuwanie osadów możliwe jest za pomocą detergentów do stali nierdzewnej lub roztworu sody oczyszczonej. Nie należy używać środków ściernych ani drucianych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię. Po umyciu garnek należy dokładnie osuszyć, aby uniknąć powstawania zacieków wapiennych. Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża trwałość naczynia.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia bezpośrednie użytkowanie na płytach indukcyjnych. Przed pierwszym użyciem warto sprawdzić, czy średnica dna garnka odpowiada rozmiarowi pola grzejnego kuchenki – optymalne pokrycie to minimum 70% powierzchni pola indukcyjnego. Zbyt małe pokrycie może skutkować niestabilną pracą induktora lub błędami rozpoznawania naczynia.