

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-40x26-32l-yg-00051-yato-p-24103.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 40X26 32L YG-00051 YATO

Cena brutto	247,78 zł
Cena netto	201,45 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00051
Kod producenta	YG-00051
Kod EAN	5906083052385
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 40x26 cm, 32 litry YATO YG-00051

Garnek średni z pokrywką przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Wykonany ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym zapewniającym równomierne rozprowadzanie ciepła na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych.

Pojemność 32 litry

Wymiary Ø 40 cm x 26 cm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 3,8 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa o grubości 3,8 mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni dna, eliminując lokalne przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Zwiększa efektywność energetyczną procesu gotowania.

Stal nierdzewna 201 do zastosowań gastronomicznych

Material odporny na korozję i działanie kwasów spożywczych, charakteryzujący się łatwością w utrzymaniu czystości. Grubość ścianki 1 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu optymalnej masy garnka. Stal 201 spełnia wymagania dla kontaktu z żywnością w profesjonalnym użytkowaniu.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie nitowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu garnka. Wzmocnione mocowanie gwarantuje stabilność przy wieloletnim użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Pojemność 32 litrów dla dużych partii potraw

Wymiary 40 cm średnicy i 26 cm wysokości pozwalają na jednoczesne przygotowanie dużych ilości zup, sosów czy gulaszów. Proporcje garnka ułatwiają mieszanie i kontrolę procesu gotowania. Pojemność dostosowana do potrzeb restauracji, stołówek i cateringu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00051
Kod EAN	5906083052385
Producent	YATO
Pojemność	32 litry
Średnica	400 mm
Wysokość	260 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość ścianki	1 mm
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Gotowanie gulaszów, potraw jednogarnkowych i dań mięsnych

-
- Blanszowanie warzyw i pasteryzacja przetworów
 - Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych
 - Gotowanie makaronów, pierogów i klusek na dużą skalę
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw
 - Przygotowywanie potraw metodą sous-vide w kąpeli wodnej
 - Gotowanie warzyw korzeniowych i ziemniaków

Użytkowanie i konserwacja garnka ze stali nierdzewnej

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z płynem do naczyń, wypłukać i dokładnie wysuszyć. Zaleca się zagotowanie wody w garnku, co usunie ewentualne pozostałości po procesie produkcyjnym i przygotuje powierzchnię do kontaktu z żywnością.

Czyszczenie i przechowywanie

Garnek można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Uporczywe zabrudzenia usuwa się gąbką z niewielką ilością pasty do czyszczenia stali nierdzewnej. Należy unikać druczianych myjek, które mogą porysować powierzchnię. Po umyciu garnek należy dokładnie wysuszyć, aby zapobiec powstawaniu przebarwień. Przechowywać w suchym miejscu, najlepiej z lekko uchyloną pokrywką dla zapewnienia cyrkulacji powietrza.

Weryfikacja kompatybilności z kuchenką indukcyjną

Obecność wkładki ferromagnetycznej można sprawdzić magnesem – jeśli przywiera do dna garnka, naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej. Średnica dna 40 cm wymaga kuchenki z odpowiednio dużą strefą grzewczą lub możliwością łączenia pól grzejnych.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć garnki YATO o innych pojemnościach z tej samej serii, zachowujące identyczne parametry konstrukcyjne i materiałowe. Uzupełnieniem mogą być durszlaki ze stali nierdzewnej, chochle gastronomiczne oraz pokrywki zamienne.