

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-16x9-5-cm-yg-00021-yato-p-8195.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 16x9,5 CM YG-00021 YATO

Cena brutto	70,95 zł
Cena netto	57,68 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00021
Kod producenta	YG-00021
Kod EAN	5906083860133
Producent	YATO
Grubość ścianki [mm]	0,8
Grubość dna [mm]	5,6
Wysokość [mm]	95
Średnica [mm]	160
Pojemność [L]	1,9
Materiał	stal nierdzewna 21/0

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 16 cm YATO YG-00021

Garnek ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym i pokrywką, przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Kompatybilny z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Średnica 16 cm

Wysokość 9,5 cm

Pojemność 1,9 litra

Materiał Stal 21/0

Charakterystyka garnka YATO YG-00021

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Specjalistyczna stal opracowana dla kuchni profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Nie zawiera niklu ani manganu, co eliminuje ryzyko alergii pokarmowych.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprawdza ciepło po całej powierzchni, zapobiegając przypalaniu potraw. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z płytami indukcyjnymi oraz szybsze nagrzewanie na kuchenkach gazowych i elektrycznych.

Odporność na zmywarki i detergenty

Grubsze ściany ze stali 21/0 wytrzymują codzienne mycie w zmywarkach przemysłowych oraz kontakt z agresywnymi środkami czyszczącymi. Powierzchnia odporna na szorowanie metalowymi gąbkami i szczotkami, co ułatwia utrzymanie higieny w gastronomii.

Uchwyty odporne na nagrzewanie

Masywne uchwyty z mocowaniem nitowym nie nagrzewają się podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia stabilny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu garnka, co zwiększa bezpieczeństwo podczas pracy w kuchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00021
Średnica	16 cm
Wysokość	9,5 cm
Pojemność	1,9 litra
Materiał	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Można myć w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie sosów i redukcji w restauracjach
- Przygotowywanie zup i bulionów w małych porcjach

-
- Gotowanie warzyw i dodatków do dań głównych
 - Podgrzewanie potraw w kuchniach cateringowych
 - Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką
 - Przygotowywanie kompotów i syropów
 - Gotowanie ryżu, kaszy i innych zbóż
 - Używanie w kuchniach hotelowych i stołówkach

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii

Stal nierdzewna 21/0 (ferrytyczna) zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu, w przeciwieństwie do popularnej stali 304 (18/10). Wyższa zawartość chromu zwiększa odporność na korozję i kwasy organiczne występujące w żywności. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii, co jest istotne w kuchniach przygotowujących posiłki dla osób z nietolerancjami. Lepsza przewodność cieplna stali 21/0 oznacza szybsze gotowanie i niższe rachunki za energię w profesjonalnych kuchniach.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Dno kapsułowe wymaga nagrzewania na średnim ogniu — zbyt wysoka temperatura nie przyspiesza gotowania, ale może uszkodzić warstwę ferromagnetyczną. Po gotowaniu potraw zawierających sól lub kwasy warto przepłukać garnek, by zapobiec przebarwieniom.

Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. W przypadku uporczywych zabrudzeń dopuszczalne jest szorowanie metalowymi gąbkami — stal 21/0 jest odporna na zarysowania. Białe naloty z twardej wody usuwa się roztworem octu lub kwasu cytrynowego. Garnek nie wymaga sezonowania ani specjalnej pielęgnacji, co obniża koszty eksploatacji w gastronomii.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie sprawia, że garnek działa na płytach indukcyjnych. Średnica dna (16 cm) jest zgodna z większością palników indukcyjnych w kuchniach profesjonalnych. Na indukcji garnek nagrzewa się w około 2-3 minuty, co jest szybsze niż na kuchenkach gazowych. Grubość dna zapobiega deformacji pod wpływem wysokiej temperatury generowanej przez indukcję.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć większe garnki z serii YATO Professional Kitchen Equipment o średnicach 18-24 cm, patelnie ze stali nierdzewnej oraz pokrywki uniwersalne. Wszystkie elementy serii wykonane są ze stali 21/0 i posiadają dno kompatybilne z indukcją.

...