

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-20x14-cm-yg-00022-yato-p-9493.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 20x14 CM / YG-00022 / YATO

Cena brutto	113,44 zł
Cena netto	92,23 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00022
Kod producenta	YG-00022
Kod EAN	5906083860140
Producent	YATO
Grubość ścianki [mm]	0,8
Grubość dna [mm]	5,6
Wysokość [mm]	140
Średnica [mm]	200
Pojemność [L]	4,4
Rozmiar	uniwersalny
Materiał	stal nierdzewna 21/0

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z pokrywką 20x14 cm YATO YG-00022

Garnek profesjonalny z linii YATO Professional Kitchen Equipment, wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym. Przeznaczony do intensywnego użytkowania w gastronomii, kompatybilny ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 4,4 litra

Wymiary 20x14 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Specjalistyczna stal opracowana dla branży gastronomicznej przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Nie zawiera manganu i niklu, co eliminuje ryzyko migracji tych metali do żywności. Zwiększona odporność na kwasy organiczne i detergenty pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych bez uszczerbku dla struktury materiału.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa dna zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni, eliminując punkty przegrzewania i minimalizując ryzyko przypalania potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia wykorzystanie garnka na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych bez ograniczeń.

Grube ściany i pokrywa z retencją ciepła

Zwiększona grubość materiału w porównaniu do garnków ze stali 304 zapewnia lepszą akumulację i dłuższe utrzymanie temperatury. Rozwiązanie zmniejsza zużycie energii podczas gotowania i pozwala na dłuższe przechowywanie potraw w odpowiedniej temperaturze po wyłączeniu źródła ciepła.

Masywne uchwyty odporne na nagrzewanie

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Wzmocnione mocowanie gwarantuje stabilność przy przenoszeniu pełnego garnka i eliminuje ryzyko obłuzowania się w trakcie wieloletniego użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00022
Producent	YATO
Seria	Professional Kitchen Equipment
Średnica x wysokość	20 x 14 cm
Pojemność	4,4 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjne, elektryczne, gazowe, ceramiczne

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i rosółów w kuchniach restauracyjnych
- Przygotowywanie sosów i redukcji w dużych ilościach
- Blanszowanie warzyw w zakładach gastronomicznych
- Gotowanie makaronów i kasz w cateringu
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych w barach i stołówkach
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów
- Przygotowywanie kompotów i naparów w dużych porcjach

Różnice między stalą 21/0 a standardową 304

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii

Oznaczenie 21/0 wskazuje na 21% chromu i brak niklu w składzie stopu. Stal 304 (18/10) zawiera 18% chromu i 10% niklu. Brak niklu w stali 21/0 eliminuje ryzyko alergii pokarmowych i migracji metali ciężkich do żywności. Zwiększona zawartość chromu podnosi odporność na korozję w kontakcie z kwasami organicznymi obecnymi w produktach spożywczych. Modyfikacja składu chemicznego poprawia przewodność cieplną o około 30%, co przekłada się na krótszy czas gotowania i niższe koszty energii.

Użytkowanie i konserwacja garnka gastronomicznego

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń i dokładnie wypłukać. Stal 21/0 jest odporna na detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych, co pozwala na automatyczne mycie bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Dno kapsułowe wymaga kontaktu z płaską powierzchnią kuchenki dla optymalnego przenoszenia ciepła. Na kuchenkach indukcyjnych wkładka ferromagnetyczna zapewnia pełną kompatybilność i efektywne wykorzystanie energii.

Materiał jest odporny na intensywne szorowanie, co ułatwia usuwanie przypaleń bez ryzyka zarysowania. Gruba stal zachowuje właściwości mechaniczne nawet przy codziennym, wielogodzinnym użytkowaniu w warunkach profesjonalnych.

Uchwyty pozostają chłodne podczas gotowania, ale przy długotrwałym użytkowaniu na maksymalnej mocy zaleca się stosowanie chwytaków dla dodatkowego bezpieczeństwa.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Garnek współpracuje z wkładami do gotowania na parze, durszlakami o średnicy 20 cm oraz pokrywkami uniwersalnymi. Wymiary umożliwiają przechowywanie w standardowych szafkach gastronomicznych i zmywarkach tunelowych. Stal 21/0 zachowuje stabilność w temperaturach od -20°C do +300°C, co pozwala na bezpieczne przechowywanie w chłodniach i zamrażarkach.

...