

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-24x16-cm-yg-00023-yato-p-8168.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 24x16 CM YG-00023 YATO

| | |
|----------------------|--|
| Cena brutto | 124,62 zł |
| Cena netto | 101,32 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-00023 |
| Kod producenta | YG-00023 |
| Kod EAN | 5906083860157 |
| Producent | YATO |
| Pojemność [L] | 7,2 |
| Wysokość [mm] | 160 |
| Grubość ścianki [mm] | 0,8 |
| Materiał | stal nierdzewna 21/0 |
| Średnica [mm] | 240 |
| Grubość dna [mm] | 5,6 |

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 24x16 cm YATO YG-00023

Garnek ze stali nierdzewnej 21/0 z pokrywką, przeznaczony do zastosowań profesjonalnych w gastronomii. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Średnica 24 cm

Wysokość 16 cm

Pojemność 7,2 litra

Materiał Stal 21/0

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Stop opracowany specjalnie na potrzeby profesjonalnych kuchni. 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 migracji tych pierwiastków do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja spodu rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

Zwiększona odporność mechaniczna i chemiczna

Grubsze ściany w porównaniu do standardowych naczyń ze stali 304 zapewniają dłuższe utrzymanie temperatury i zwiększoną wytrzymałość na uszkodzenia. Materiał odporny na kwasy organiczne i detergenty przemysłowe, można myć w zmywarkach i intensywnie szorować.

Masywne uchwyty z izolacją termiczną

Solidnie zamocowane uchwyty z materiału nienagrzewającego się podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia bezpieczny chwyt nawet przy długotrwałym użytkowaniu na wysokich temperaturach, co ma znaczenie w intensywnej pracy gastronomicznej.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-----------------------------|---|
| Model | YG-00023 |
| Producent | YATO Professional Kitchen Equipment |
| Średnica | 24 cm |
| Wysokość | 16 cm |
| Pojemność | 7,2 litra |
| Materiał korpusu | Stal nierdzewna 21/0 |
| Typ dna | Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną |
| Pokrywka | Tak, ze stali nierdzewnej |
| Kompatybilność z kuchenkami | Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |
| Przeznaczenie | Profesjonalne zastosowania gastronomiczne |

Zastosowanie w gastronomii

-
- Gotowanie zup, bulionów i sosów w dużych porcjach
 - Przygotowywanie dań jednogarnkowych i gulaszów
 - Blanszowanie warzyw i gotowanie makaronów
 - Redukcja sosów i wywarów na różnych typach kuchenek
 - Przygotowywanie potraw wymagających długotrwałego gotowania
 - Zastosowanie w kuchniach restauracyjnych, hotelowych i cateringowych
 - Gotowanie na dużą skalę w stołówkach i kantynach

Czym różni się stal 21/0 od standardowej stali 304?

Oznaczenie 21/0 odnosi się do zawartości chromu (21%) i niklu (0%) w stopie. Stal 304 zawiera 18% chromu i 8-10% niklu. Brak niklu w stali 21/0 eliminuje ryzyko alergii kontaktowych i migracji do żywności. Dodatkowo stal 21/0 ma lepsze właściwości przewodzenia ciepła, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie. Wyższa zawartość chromu zapewnia odporność na korozję porównywalną do stali 304.

Użytkowanie i konserwacja

Garnek można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie, co ułatwia usuwanie przypalonych resztek. Zaleca się unikanie długotrwałego przechowywania kwaśnych produktów w naczyniu po ugotowaniu. Dno kapsułowe wymaga sprawdzenia płaskości po intensywnym użytkowaniu – ewentualne deformacje mogą wpływać na kontakt z płytą indukcyjną.

Przy pierwszym użyciu zaleca się wypłukanie garnka ciepłą wodą z detergentem i dokładne osuszenie. W przypadku kuchenek indukcyjnych należy sprawdzić, czy średnica pola grzejnego odpowiada średnicy dna garnka – zbyt małe pole może wydłużyć czas gotowania.

Produkty uzupełniające

Do garnków gastronomicznych ze stali nierdzewnej warto rozważyć: łyżki cedzakowe i chochle ze stali, podkładki ochronne pod gorące naczynia, szczotki ze stali nierdzewnej do czyszczenia, profesjonalne detergenty do naczyń gastronomicznych oraz termometry kulinarne do kontroli temperatury potraw.

...