

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

### 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.

...