

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-28x18-cm-yg-00024-yato-p-8185.html>

## GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 28x18 CM YG-00024 YATO

Cena brutto	<b>155,78 zł</b>
Cena netto	<b>126,65 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00024</b>
Kod producenta	<b>YG-00024</b>
Kod EAN	<b>5906083860164</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>280</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>
Pojemność [L]	<b>11,1</b>
Wysokość [mm]	<b>180</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>

### Opis produktu

#### Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 28x18 cm YATO YG-00024

Garnek średni z pokrywką przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii. Wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, zapewnia o 30% lepsze przewodzenie ciepła niż standardowe garnki ze stali 304.

Pojemność 11,1 litra

Wymiary 28 x 18 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

#### Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Materiał opracowany specjalnie dla branży gastronomicznej, charakteryzujący się o 30% lepszym przewodzeniem ciepła w porównaniu do popularnej stali 304. Nie zawiera manganu i niklu, co eliminuje ryzyko uwalniania szkodliwych substancji podczas gotowania.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, zwiększając efektywność gotowania i zmniejszając ryzyko przypalania potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

### Odporność na intensywną eksploatację

Podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne, działanie kwasów organicznych oraz detergentów. Garnek można myć w zmywarce przemysłowej i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

### Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty z materiału nieprzewodzącego ciepła zapewniają bezpieczną obsługę podczas gotowania. Wzmocnione mocowanie gwarantuje trwałość nawet przy częstym przenoszeniu pełnych garnków.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00024
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiary garnka	28 x 18 cm (średnica x wysokość)
Pojemność	11,1 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 - gastronomia

## Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, rosółów i bulionów w dużych ilościach

- 
- Przygotowywanie sosów, które wymagają długiego gotowania
  - Blanszowanie warzyw w gastronomii
  - Gotowanie makaronów, pierogów i innych produktów mącznych
  - Przygotowywanie potraw jednogarnkowych dla większej liczby osób
  - Gotowanie na parze z użyciem wkładu do gotowania
  - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury przygotowanych potraw
  - Pasteryzacja i konserwowanie w małych partiach

## Zalety stali 21/0 w profesjonalnej kuchni

---

Stal nierdzewna 21/0 różni się składem chemicznym od popularnej stali 304 (18/10). Oznaczenie 21/0 wskazuje na zawartość 21% chromu i brak niklu w składzie. Ta modyfikacja zapewnia kilka kluczowych korzyści w środowisku gastronomicznym:

### Lepsze przewodzenie ciepła

O 30% szybsze i bardziej równomierne nagrzewanie w porównaniu do stali 304 przekłada się na skrócenie czasu gotowania i mniejsze zużycie energii. W profesjonalnej kuchni, gdzie garnki pracują przez wiele godzin dziennie, różnica ta ma wymierny wpływ na koszty eksploatacji.

### Odporność chemiczna

Zwiększona odporność na kwasy organiczne występujące w żywności (octowy, cytrynowy, mlekowy) oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Powierzchnia nie matowieje i nie traci połysku nawet po latach intensywnego użytkowania.

### Bezpieczeństwo zdrowotne

Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych u personelu kuchni oraz możliwość migracji tego pierwiastka do potraw. Brak manganu wyklucza uwalnianie substancji potencjalnie szkodliwych podczas długotrwałego gotowania w środowisku kwaśnym.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Garnek gastronomiczny YATO YG-00024 zaprojektowano z myślą o intensywnej, codziennej eksploatacji w warunkach profesjonalnych. Gruba ścianka utrzymuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia, co pozwala na oszczędność energii podczas podgrzewania i utrzymywania gotowych potraw.

Dno kapsułowe można rozpoznać po charakterystycznej wielowarstwowej konstrukcji - zewnętrzna warstwa ferromagnetyczna współpracuje z kuchenkami indukcyjnymi, podczas gdy wewnętrzne warstwy zapewniają równomierne rozprzodzenie ciepła. Dzięki temu potrawy nie przypalają się w jednym miejscu, nawet przy gotowaniu na dużym ogniu.

Garnek można bezpiecznie myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Stal 21/0 nie traci właściwości ani

---

połysku po kontakcie z agresywnymi detergentami. W przypadku uporczywych zabrudzeń można stosować ściereczki ścierne - powierzchnia jest odporna na zarysowania.

Masywne uchwyty zamocowano metodą spawania punktowego w kilku miejscach, co zapobiega rozchwianiu nawet po wielokrotnym podnoszeniu pełnego garnka. Materiał uchwytów nie nagrzewa się podczas gotowania, co eliminuje konieczność używania chwytaków przy krótkotrwałym przenoszeniu naczynia.

#### Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Garnek współpracuje ze wszystkimi typami kuchenek stosowanych w gastronomii. Na kuchenkach indukcyjnych ferromagnetyczne dno zapewnia pełną moc nagrzewania. Na palnikach gazowych płomień można regulować w szerokim zakresie bez ryzyka uszkodzenia dna. Wymiary 28 cm średnicy odpowiadają standardowym polom grzewczym kuchenek elektrycznych i indukcyjnych.

...