

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-32x20-cm-yg-00025-yato-p-8148.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32x20 CM YG-00025 YATO

Cena brutto	251,97 zł
Cena netto	204,85 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00025
Kod producenta	YG-00025
Kod EAN	5906083860171
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	320
Grubość dna [mm]	5,8
Pojemność [L]	16,1
Wysokość [mm]	200
Grubość ścianki [mm]	1,0

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 32x20 cm z pokrywką YATO YG-00025

Garnek średni z dnem kapsułowym przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych. Wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 o zwiększonej przewodności cieplnej i odporności na uszkodzenia mechaniczne.

Średnica 32 cm

Wysokość 20 cm

Pojemność 16,1 litra

Materiał Stal 21/0

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do zastosowań profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż popularna stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Nie zawiera manganu ani niklu, co eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do potraw.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni dna, minimalizując ryzyko przypalenia. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Wzmocniona odporność mechaniczna i chemiczna

Stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na uderzenia, zarysowania oraz działanie kwasów organicznych i detergentów. Garnek można myć w zmywarce przemysłowej i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie w warunkach intensywnej pracy. Pozostają chłodne podczas gotowania, co ułatwia manipulację garnkiem nawet przy pełnym obciążeniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00025
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica górna	32 cm
Wysokość	20 cm
Pojemność robocza	16,1 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

-
- Gotowanie zup i bulionów w dużych porcjach
 - Przygotowywanie sosów i podpraw w kuchniach restauracyjnych
 - Duszenie warzyw i mięs dla większej liczby porcji
 - Blanszowanie produktów przed dalszą obróbką
 - Gotowanie makaronów i pierogów w gastronomii
 - Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w hotelach i stołówkach
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw
 - Pasteryzacja i obróbka termiczna przetworów

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii profesjonalnej

Stal nierdzewna typu 21/0 (bez niklu i manganu) została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w kuchniach komercyjnych. Jej lepsza przewodność cieplna w porównaniu ze stalą 304 (18/10) przekłada się na szybsze nagrzewanie i mniejsze zużycie energii. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego. Zwiększona odporność na kwasy organiczne ma znaczenie przy gotowaniu potraw z dodatkiem pomidorów, octu czy cytrusów.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Stal 21/0 jest odporna na mycie w zmywarkach przemysłowych, jednak ręczne mycie wydłuża żywotność powierzchni. Grubsze ściany naczyńia utrzymują temperaturę dłużej niż standardowe garnki, co należy uwzględnić przy regulacji mocy grzania.

Dno kapsułowe wymaga równomiernego kontaktu z powierzchnią grzewczą – na kuchenkach indukcyjnych należy dopasować średnicę pola grzewczego do rozmiaru garnka. Przy gotowaniu na gazie płomień nie powinien wystawać poza obrys dna, co zapobiega przegrzewaniu ścianek i osadzaniu się sadzy.

W przypadku powstania przebarwień lub osadu można zastosować specjalistyczne środki do czyszczenia stali nierdzewnej. Stal typu 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie, jednak zaleca się unikanie drucianych gąbek o bardzo ostrych włóknach, które mogą pozostawiać mikrorysy.

Produkty uzupełniające

Garnek YATO YG-00025 stanowi element linii Professional Kitchen Equipment. Do kompletu warto rozważyć garnki o innych pojemnościach z tej samej serii, co zapewnia jednolitość wyposażenia kuchni. W przypadku intensywnej eksploatacji przydatne mogą być dodatkowe pokrywki oraz podstawki termiczne do odstawiania gorących naczyń.

...