

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-36x22-cm-yg-00026-yato-p-8198.html>

## GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 36x22 CM YG-00026 YATO

Cena brutto	<b>305,29 zł</b>
Cena netto	<b>248,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00026</b>
Kod producenta	<b>YG-00026</b>
Kod EAN	<b>5906083860188</b>
Producent	<b>YATO</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>1,0</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,8</b>
Wysokość [mm]	<b>220</b>
Średnica [mm]	<b>360</b>
Pojemność [L]	<b>22,4</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>

### Opis produktu

#### Garnek średni z pokrywką ze stali nierdzewnej 36x22 cm YATO YG-00026

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Kompatybilny ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 22,4 litra

Wymiary 36 x 22 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

#### Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Specjalny stop stali bez dodatku niklu i manganu, przewodzący ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Zwiększona odporność na kwasy organiczne i detergenty umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych oraz intensywne szorowanie bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprządza ciepło po całej powierzchni spodu, eliminując punkty przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, elektrycznymi, gazowymi i ceramicznymi.

### Wzmocniona konstrukcja do użytku zawodowego

Grube ściany boczne i pokrywka zatrzymują temperaturę dłużej niż standardowe naczynia, co przekłada się na oszczędność energii podczas długotrwałego gotowania. Masywne uchwyty z izolacją termiczną zamocowane są trwale do korpusu garnka.

### Pojemność 22,4 litra dla dużych partii

Wymiary 36x22 cm pozwalają na przygotowanie znacznych ilości potraw w jednym cyklu gotowania. Format średni sprawdza się w kuchniach restauracyjnych, cateringowych oraz zakładach żywienia zbiorowego.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00026
Seria	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	22,4 litra
Wymiary garnka	36 x 22 cm (średnica x wysokość)
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Kucharki indukcyjne, elektryczne, gazowe, ceramiczne
Możliwość mycia	Zmywarka przemysłowa
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

## Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i wywaru w dużych ilościach
- Przygotowanie sosów i potraw duszonych dla wielu porcji

- 
- Blanszowanie warzyw w zakładach cateringowych
  - Gotowanie makaronów, pierogów i klusek
  - Przygotowanie dań jednogarnkowych w restauracjach
  - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw
  - Pasteryzacja przetworów w małych produkcjach spożywczych
  - Gotowanie warzyw na parze z wykorzystaniem wkładów

## Stal 21/0 w porównaniu do stali 304

---

Stal nierdzewna typu 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu, co odróżnia ją od popularnej stali 304 (18% chromu, 8-10% niklu). Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych u osób wrażliwych oraz uwalniania się tego pierwiastka do żywności w kontakcie z kwasami.

### Przewodność cieplna

Stal 21/0 przewodzi ciepło o około 30% efektywniej niż stal 304, co skraca czas gotowania i zmniejsza zużycie energii. W praktyce oznacza to szybsze osiągnięcie temperatury wrzenia oraz równomierniejsze nagrzewanie całej zawartości garnka.

### Odporność chemiczna

Podwyższona odporność na kwasy organiczne (ocet, sok z cytryny, kwas mlekowy) i zasady sprawia, że stal 21/0 nie zmienia koloru i nie rdzewieje nawet przy codziennym myciu detergentami przemysłowymi o silnym działaniu.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem, opłukać i wysuszyć. Podczas gotowania zaleca się stosowanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, aby uniknąć zarysowań wewnętrznej powierzchni.

Dno kapsułowe wymaga pełnego kontaktu z powierzchnią grzewczą. Na kuchenkach indukcyjnych garnki automatycznie aktywuje pole magnetyczne dzięki wkładce ferromagnetycznej w dnie. Średnica pola grzewczego powinna odpowiadać średnicy dna garnka dla optymalnej efektywności.

Po użyciu garnki można myć w zmywarce przemysłowej lub ręcznie z użyciem standardowych detergentów. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie gąbkami ściernymi i szczotkami. Uporczywe zabrudzenia można usunąć pastą do czyszczenia stali nierdzewnej.

### Przechowywanie

Garnki można układać jeden w drugim, zabezpieczając powierzchnie wewnętrzne miękką tkaniną. Uchwyty wytrzymują obciążenie pełnego garnka, ale zaleca się podnoszenie naczynia obiema rękami przy maksymalnym napełnieniu.

---

## Seria YATO Professional Kitchen Equipment

Garnek YG-00026 stanowi część kompleksowej linii naczyń gastronomicznych YATO, obejmującej garnki o różnych pojemnościach, patelnie, rondle oraz akcesoria kuchenne. Wszystkie produkty serii wykonane są ze stali 21/0 i wyposażone w dno kapsułowe kompatybilne z kuchenkami indukcyjnymi.

\*\*\*