

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-40x30-cm-yg-00027-yato-p-8152.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 40x30 CM YG-00027 YATO

Cena brutto	411,93 zł
Cena netto	334,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00027
Kod producenta	YG-00027
Kod EAN	5906083860195
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	400
Grubość dna [mm]	6,0
Pojemność [L]	37,7
Wysokość [mm]	300
Grubość ścianki [mm]	1,0

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 40x30 cm YATO YG-00027

Garnek średni z pokrywką przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii. Wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, kompatybilny z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Wymiary 40x30 cm

Pojemność 37,7 litra

Materiał Stal 21/0

Model YG-00027

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do intensywnego użytku w kuchniach profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż popularna stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Nie zawiera niklu ani manganu.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprzodza ciepło po całej powierzchni, eliminując lokalne przegrzanie i ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na płytach indukcyjnych oraz wszystkich innych typach kuchenek.

Odporność na uszkodzenia i detergenty

Podwyższona wytrzymałość mechaniczna oraz chemiczna pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych i intensywne szorowanie powierzchni. Materiał nie reaguje z kwasami organicznymi występującymi w żywności.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty o konstrukcji zapobiegającej nagrzewaniu zapewniają bezpieczną obsługę garnka podczas pracy w kuchni. Trwałe połączenie wytrzymałe wieloletnie użytkowanie w warunkach profesjonalnych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00027
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiary garnka	40 x 30 cm
Pojemność	37,7 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	Profesjonalne - gastronomia

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, rosółów i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowywanie gulaszów i potraw jednogarnkowych
- Blanszowanie warzyw w kuchniach restauracyjnych

-
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek
 - Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych
 - Gotowanie na parze z użyciem wkładów
 - Przygotowywanie potraw dla cateringu i eventów
 - Wykorzystanie w kuchniach hotelowych i stołówkach

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii

Stal nierdzewna typu 21/0 (bez niklu) charakteryzuje się lepszym przewodnictwem cieplnym niż popularna stal 18/10 (304). Oznacza to szybsze nagrzewanie i równomierniejszy rozkład temperatury, co przekłada się na oszczędność energii i lepszą kontrolę procesu gotowania. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchni.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie opłukać. Podczas gotowania zaleca się używanie łopatek i chochli z drewna lub silikonu, aby uniknąć zarysowań powierzchni.

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych lub ręcznie przy użyciu standardowych detergentów gastronomicznych. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie gąbkami ściernymi, co ułatwia usuwanie przypaleń. Po umyciu zaleca się osuszenie naczynia w celu zapobiegania powstawaniu osadów z twardej wody.

Dno kapsułowe nie wymaga specjalnej pielęgnacji. W przypadku przebarwień termicznych można zastosować specjalistyczne preparaty do czyszczenia stali nierdzewnej. Uchwyty należy okresowo sprawdzać pod kątem stabilności mocowania.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Garnek współpracuje ze wszystkimi typami kuchenek dostępnych w gastronomii. Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi, które charakteryzują się najwyższą efektywnością energetyczną. Wymiary 40x30 cm odpowiadają standardowemu palnikowi gazowemu lub polu grzewczemu na kuchenkach elektrycznych i ceramicznych.
