

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-50x32-cm-yg-00029-yato-p-8194.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 50x32 CM YG-00029 YATO

Cena brutto	624,16 zł
Cena netto	507,45 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00029
Kod producenta	YG-00029
Kod EAN	5906083860218
Producent	YATO
Średnica [mm]	500
Grubość dna [mm]	6,2
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Pojemność [L]	62,8
Wysokość [mm]	320
Grubość ścianki [mm]	1,2

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 50x32 cm z pokrywką YATO YG-00029

Profesjonalny garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 o pojemności 62,8 litra. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a ferromagnetyczna wkładka umożliwia stosowanie na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych.

Pojemność 62,8 litra

Wymiary 50 x 32 cm

Materiał Stal 21/0

Typ kuchenki Uniwersalny

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do użytku profesjonalnego. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co przekłada się na krótszy czas gotowania i mniejsze zużycie energii. Nie zawiera manganu i niklu, co eliminuje ryzyko migracji szkodliwych substancji do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprawdza ciepło po całej powierzchni, eliminując gorące punkty i zmniejszając ryzyko przypalenia. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Odporność na intensywną eksploatację

Podwyższona wytrzymałość mechaniczna i odporność na kwasy organiczne oraz detergenty. Garnek można bezpiecznie myć w zmywarce przemysłowej i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Gruba stal utrzymuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału izolującego ciepło. Konstrukcja zapewnia bezpieczny chwyt nawet przy długotrwałym gotowaniu w wysokich temperaturach. Wzmocnione mocowanie gwarantuje trwałość przy codziennym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00029
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiary garnka	50 x 32 cm (średnica x wysokość)
Pojemność	62,8 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Kuchenki indukcyjne, gazowe, elektryczne, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

-
- Gotowanie dużych porcji zup i bulionów w restauracjach
 - Przygotowywanie sosów i dań jednogarnkowych
 - Gotowanie warzyw i ziemniaków w kuchniach zbiorowego żywienia
 - Blanszowanie i gotowanie makaronów w dużych ilościach
 - Przygotowywanie potraw gulaszowych i duszonych
 - Gotowanie na parze z użyciem wkładów
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw
 - Sterylizacja naczyń i akcesoriów kuchennych

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii profesjonalnej

Stal nierdzewna 21/0 (bez niklu) charakteryzuje się lepszym przewodnictwem cieplnym niż popularna stal 18/10 (304). Parametr 21/0 oznacza 21% chromu i 0% niklu w składzie. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii pokarmowych i migracji metali ciężkich do żywności, co jest szczególnie istotne w gastronomii. Wyższa zawartość chromu zapewnia lepszą odporność na korozję i działanie kwasów organicznych występujących w produktach spożywczych.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i dokładnie opłukać. Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych lub ręcznie z użyciem standardowych detergentów. Powierzchnia ze stali 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie, co ułatwia usuwanie przypaleń.

Dno kapsułowe wymaga kontaktu z płaską powierzchnią palnika lub płyty grzewczej. Na kuchenkach indukcyjnych należy dopasować średnicę pola grzewczego do rozmiaru dna garnka dla optymalnej efektywności. Grubość ścian pozwala na utrzymanie temperatury przez dłuższy czas po wyłączeniu źródła ciepła.

Masywne uchwyty zaprojektowano tak, aby nie nagrzewały się podczas gotowania, jednak przy bardzo długotrwałym użytkowaniu w wysokich temperaturach zaleca się stosowanie rękawic ochronnych. Konstrukcja uchwytów wytrzymuje obciążenia związane z podnoszeniem pełnego garnka.

Produkty powiązane

Do garnka pasują: wkłady do gotowania na parze o średnicy 50 cm, chochle gastronomiczne ze stali nierdzewnej, mieszadła o długości minimum 60 cm, podstawki pod gorące naczynia, rękawice termiczne do 300°C.

...