

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-20x20-6l-yg-00011-yato-p-24088.html>

## GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 20X20 6L YG-00011 YATO

Cena brutto	<b>117,84 zł</b>
Cena netto	<b>95,80 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00011</b>
Kod producenta	<b>YG-00011</b>
Kod EAN	<b>5906083052095</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Garnek wysoki z pokrywką 20x20 cm 6L YATO YG-00011

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Kompatybilny z wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 6 litrów

Wymiary Ø 20 cm × 20 cm

Grubość dna 3,8 mm

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

#### Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła po całej powierzchni spodu. Eliminuje lokalne przegrzania i zmniejsza ryzyko przypalania potraw, co przekłada się na niższe zużycie energii i lepszą kontrolę procesu gotowania.

## Kompatybilność uniwersalna

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Garnek spełnia wymagania nowoczesnych kuchni wyposażonych w różne źródła ciepła.

## Stal nierdzewna 201 gastronomiczna

Stop chromowo-niklowo-manganowy odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, łatwy w utrzymaniu czystości i odporny na działanie kwasów organicznych występujących w produktach spożywczych.

## Wzmocnione uchwyty nienagrzewające się

Masywne uchwyty z trwałym mocowaniem zapewniają bezpieczny chwyt podczas manipulacji pełnym garnkiem. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła, co zwiększa bezpieczeństwo pracy w intensywnie użytkowanej kuchni gastronomicznej.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00011
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	6 litrów
Średnica	200 mm (20 cm)
Wysokość	200 mm (20 cm)
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1 mm
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna
Kod EAN	5906083052095

## Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i wywaru na bazie warzywnej lub mięsnej
- Przygotowywanie sosów i redukcji wymagających długiego gotowania
- Blanszowanie warzyw i przygotowywanie potraw jednogarnkowych
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w większych porcjach
- Przygotowywanie gulaszu, potraw duszonych i ragout
- Obróbka termiczna produktów w technologii sous-vide (garnek jako łaźnia wodna)
- Gotowanie kompotów, marmolad i konfitur w warunkach gastronomicznych

- 
- Przygotowywanie dań wegetariańskich i wegańskich na bazie roślin strączkowych

### Pojemność 6 litrów — dla kogo?

Garnek o pojemności 6 litrów sprawdza się w małych i średnich zakładach gastronomicznych, cateringach, stołówkach oraz w domowych kuchniach osób gotujących większe porcje. Proporcje 20×20 cm (średnica × wysokość) tworzą kształt wysokiego garnka, który minimalizuje parowanie i umożliwia gotowanie dużych ilości płynów przy zachowaniu kompaktowej powierzchni zabudowy na blacie kuchennym.

### Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń i dokładnie wysuszyć. Stal nierdzewna 201 wymaga unikania długotrwałego kontaktu z solą w stanie suchym — zaleca się solenie potraw po zagotowaniu wody lub rozpuszczanie soli w płynie przed dodaniem do garnka.

Dno kapsułowe wymaga dostosowania mocy grzania do rodzaju kuchenki. Na kuchenkach indukcyjnych zaleca się stopniowe zwiększanie mocy, aby uniknąć lokalnych przegrzań. Po zakończeniu gotowania garnek powinien ostygnąć przed myciem — nagłe schładzanie gorącego naczynia może uszkodzić strukturę dna.

Czyszczenie należy przeprowadzać gąbkami nieszorującymi lub miękką szczotką. Unikać preparatów z chlorem i metalowych myjek, które mogą zarysować powierzchnię stali. W przypadku osadu można zastosować ocet lub kwasek cytrynowy rozpuszczony w wodzie.

### Produkty powiązane

Do garnka YATO YG-00011 pasują pokrywki uniwersalne o średnicy 20 cm, wkłady do gotowania na parze oraz łyżki i chochle gastronomiczne ze stali nierdzewnej. Warto rozważyć kompletowanie zestawu garnków YATO w różnych pojemnościach dla ujednoczenia wyposażenia kuchni.