

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-25x25-12l-yg-00012-yato-p-24089.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 25X25 12L YG-00012 YATO

Cena brutto	126,92 zł
Cena netto	103,19 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00012
Kod producenta	YG-00012
Kod EAN	5906083052101
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek wysoki gastronomiczny YATO YG-00012 25x25 cm 12L z pokrywką

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym o grubości 3,8 mm. Konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych, kompatybilna ze wszystkimi źródłami ciepła, włącznie z płytami indukcyjnymi.

Pojemność 12 litrów

Wymiary Ø 25 cm x 25 cm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 3,8 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła po całej powierzchni. Grubość 3,8 mm eliminuje punkty przegrzania i redukuje ryzyko przypalania potraw przy dnie, co ma znaczenie przy długotrwałym gotowaniu zup czy sosów.

Stal nierdzewna 201 gastronomiczna

Stal 201 to stop chromowo-niklowo-manganowy odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, odporny na kwasy organiczne występujące w produktach spożywczych. Ścianki o grubości 1 mm łączą trwałość z odpowiednią przewodnością cieplną.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia używanie garnka na kuchenkach indukcyjnych oraz wszystkich pozostałych typach: elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Średnica dna 25 cm odpowiada standardowym palom w kuchniach gastronomicznych.

Uchwyty spawane do korpusu

Masywne uchwyty trwale połączone z korpusem garnka metodą spawania. Konstrukcja zapobiega obluzowaniu przy intensywnym użytkowaniu. Nienagrzewająca się powierzchnia uchwytów zwiększa bezpieczeństwo podczas pracy z pełnym garnkiem o wadze przekraczającej 12 kg.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00012
Kod EAN	5906083052101
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	12 litrów
Średnica	250 mm
Wysokość	250 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie dużych porcji zup, rosółów i bulionów w restauracjach
- Przygotowywanie sosów i redukcji wymagających długiego gotowania
- Gotowanie makaronów, pierogów i innych produktów wymagających dużej ilości wody

-
- Blanszowanie warzyw w cateringach i kuchniach zakładowych
 - Przygotowywanie dań jednogarnkowych w dużych ilościach
 - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów sitowych
 - Przygotowywanie wywarów i podstaw kulinarnych
 - Sterylizacja naczyń i narzędzi kuchennych w gorącej wodzie

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć. Zaleca się wstępne zagotowanie wody w celu usunięcia ewentualnych pozostałości z procesu produkcyjnego.

Czyszczenie stali nierdzewnej

Stal 201 wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Unikać długotrwałego pozostawiania resztek potraw, zwłaszcza słonych lub kwaśnych. Do czyszczenia stosować gąbki niedrażniące lub szczotki z włosia nylonowego. Nie używać myjek stalowych, które mogą porysować powierzchnię.

Zapobieganie przebarwieniom

Przebarwienia termiczne (tęczowe naloty) na stali nierdzewnej są naturalne i nie wpływają na funkcjonalność. Można je usunąć preparatami do czyszczenia stali nierdzewnej lub octem. Białe osady wapienne po gotowaniu wody usuwać roztworem octu lub kwasu cytrynowego.

Praca na płytach indukcyjnych

Średnica dna 25 cm jest kompatybilna z większością pól indukcyjnych. Dla optymalnej wydajności średnica pola indukcyjnego powinna wynosić minimum 18-20 cm. Garnek można używać na mniejszych polach, jednak strefa grzania nie obejmie wtedy całej powierzchni dna.

Seria YATO Professional Kitchen Equipment

Garnek YG-00012 należy do linii wyposażenia gastronomicznego YATO. W serii dostępne są garnki o różnych pojemnościach i proporcjach wysokości do średnicy, dostosowane do specyficznych zastosowań kulinarnych. Wszystkie modele charakteryzują się jednolitym standardem wykonania z dnem kapsułowym i stalą nierdzewną 201.

