

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-28x28-17l-yg-00013-yato-p-24090.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 28X28 17L YG-00013 YATO

Cena brutto	147,94 zł
Cena netto	120,28 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00013
Kod producenta	YG-00013
Kod EAN	5906083052163
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek wysoki z pokrywką 28x28 cm 17L YATO YG-00013

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym. Konstrukcja zaprojektowana do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych oraz zakładach gastronomicznych wymagających niezawodnego sprzętu kuchennego.

Pojemność 17 litrów

Wymiary 28x28 cm

Materiał Stal 201

Kompatybilność Wszystkie kuchenki

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła po całej powierzchni. Grubość 3,8 mm eliminuje lokalne przegrzania i zmniejsza ryzyko przypalania potraw, co ma znaczenie przy długotrwałym gotowaniu dużych porcji.

Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne, spełniający wymogi sanitarne w gastronomii. Grubość ścianki 1 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu odpowiedniej pojemności cieplnej naczynia.

Uniwersalna kompatybilność z kuchenkami

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użytkowanie na płytach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Garnek współpracuje z każdym typem źródła ciepła stosowanym w profesjonalnych kuchniach.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty zachowują bezpieczną temperaturę podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia stabilny chwyt przy przenoszeniu naczynia wypełnionego potrawą o wadze przekraczającej 17 kg.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00013
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	17 litrów
Średnica	280 mm
Wysokość	280 mm
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1 mm
Typ kuchenek	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Wyposażenie	Pokrywka w zestawie
Kod EAN	5906083052163

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie dużych porcji zup i bulionów w restauracjach
- Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych w dużych ilościach
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w zakładach gastronomicznych
- Blanszowanie warzyw w kuchniach cateringowych
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w stołówkach
- Gotowanie wody do napojów i przygotowania produktów instant
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw w dużych porcjach

-
- Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów perforowanych

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym zapewnia pełną funkcjonalność na kuchenkach indukcyjnych. Średnica dna 280 mm wymaga płyty indukcyjnej o polu grzewczym minimum 24 cm dla optymalnej wydajności. Sprawdź wymiary swojej płyty przed zakupem.

Konserwacja stali nierdzewnej 201

Stal 201 wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Usuwać pozostałości potraw zaraz po wystygnięciu garnka, unikaj długotrwałego kontaktu z substancjami kwaśnymi i solnymi. Do czyszczenia stosuj środki przeznaczone do stali nierdzewnej, unikaj ściernych gąbek metalowych.

Bezpieczeństwo pracy

Przy pełnym wypełnieniu garnek wraz z zawartością może ważyć ponad 17 kg. Zawsze używaj obu uchwytów przy przenoszeniu. Pokrywa zmniejsza parowanie, ale nie jest hermetyczna – zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu ze względu na gorącą parę.

Produkty powiązane

Do garnka pasują łyżki cedzakowe, chochle o długości minimum 35 cm oraz wkłady do gotowania na parze o średnicy 26-27 cm. Rozważ zestaw garnków YATO w różnych pojemnościach dla kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej.