

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-30x30-21l-yg-00014-yato-p-24091.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 30X30 21L YG-00014 YATO

Cena brutto	164,67 zł
Cena netto	133,88 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00014
Kod producenta	YG-00014
Kod EAN	5906083052170
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek wysoki z pokrywką 30x30 cm 21L YATO YG-00014

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym o grubości 3,8 mm. Konstrukcja zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 21 litrów

Wymiary Ø 30 cm x 30 cm

Grubość dna 3,8 mm

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni. Grubość 3,8 mm eliminuje punkty przegrzania i minimalizuje ryzyko przypalania potraw, co przekłada się na lepszą kontrolę procesu gotowania i mniejsze straty energii.

Kompatybilność ze wszystkimi kuchenkami

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Rozwiązanie zapewnia uniwersalność sprzętu w różnych typach kuchni profesjonalnych bez konieczności wymiany wyposażenia przy zmianie źródła ciepła.

Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Stal nierdzewna 201 zawiera mangan zamiast niklu, co obniża koszt przy zachowaniu odporności na korozję w warunkach gastronomicznych. Ścianki o grubości 1 mm zapewniają sztywność konstrukcji i odporność na odkształcenia podczas intensywnego użytkowania.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Uchwyty mocowane nitami pozostają chłodne podczas gotowania dzięki izolacji termicznej. Konstrukcja wytrzymuje wielokrotne przenoszenie pełnego garnka bez rozchwania połączeń, co zwiększa bezpieczeństwo pracy w kuchni przy dużym obciążeniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00014
Kod EAN	5906083052170
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	21 litrów
Średnica	300 mm
Wysokość	300 mm
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, elektryka, gaz, ceramika
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Przeznaczenie	Użytek profesjonalny gastronomiczny

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie dużych porcji zup i bulionów w restauracjach
- Gotowanie gulaszu, potraw jednogarnkowych i sosów w cateringu
- Blanszowanie warzyw i gotowanie makaronów w dużych ilościach
- Przygotowywanie podstaw do sosów i redukcji w kuchni profesjonalnej
- Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów perforowanych

-
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw na linii wydawniczej
 - Gotowanie ryżu, kasz i innych produktów zbożowych w stołówkach
 - Przygotowywanie syropów, marynaty i płynów konserwujących

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i wysuszyć. Zaleca się zagotowanie wody w garnku i jej wylanie w celu usunięcia ewentualnych pozostałości po procesie produkcyjnym.

Garnek można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Przy myciu ręcznym unikać ściernych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię stali. Po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu plam z wody.

Podczas użytkowania na kuchence indukcyjnej zaleca się stopniowe zwiększanie mocy grzania. Nagłe skoki temperatury mogą prowadzić do nierównomiernego nagrzewania i odkształceń, szczególnie przy pustym garnku.

Dobór mocy grzania

Dno kapsułowe o grubości 3,8 mm akumuluje ciepło efektywnie, dlatego nie jest konieczne używanie maksymalnej mocy kuchenki. Średnia moc grzania pozwala na lepszą kontrolę temperatury i oszczędność energii przy zachowaniu równomiernego gotowania.

W przypadku przypalenia potrawy nie należy używać ostrych przedmiotów do czyszczenia. Zaleca się namoczenie garnka w ciepłej wodzie z detergentem i delikatne usunięcie resztek gąbką lub szczotką z włosia naturalnego.

Produkty powiązane

Do garnka pasują pokrywki o średnicy 30 cm, wkłady perforowane do gotowania na parze oraz chochle i łyżki kuchenne z serii YATO Professional. Dla pełnego wyposażenia kuchni warto rozważyć garnek niższy o tej samej średnicy do duszenia oraz rondel do sosów o mniejszej pojemności.