

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-32x32-25l-yg-00015-yato-p-24092.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 32X32 25L YG-00015 YATO

Cena brutto	178,68 zł
Cena netto	145,27 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00015
Kod producenta	YG-00015
Kod EAN	5906083052187
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek wysoki gastronomiczny 32x32 cm 25L YATO YG-00015

Garnek wysoki ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja o wymiarach 32x32 cm zapewnia pojemność 25 litrów, umożliwiając przygotowywanie dużych porcji zup, bulionów i dań jednogarnkowych.

Pojemność 25 litrów

Wymiary 32x32 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 rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni. Grubość 3,8 mm zapobiega lokalnym przegrzaniom i przypalaniu potraw, zwiększając efektywność energetyczną gotowania. Dno współpracuje ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję, kwasy spożywcze i częste mycie w zmywarkach przemysłowych. Ścianki o grubości 1 mm zapewniają sztywność konstrukcji przy zachowaniu optymalnej wagi naczynia. Powierzchnia nie wchodzi w reakcje chemiczne z żywnością.

Uchwyty nienagrzewające się

Masywne, solidnie nitowane uchwyty pozostają chłodne podczas gotowania, eliminując ryzyko poparzeń przy przenoszeniu garnka. Konstrukcja zapewnia pewny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu 25 litrów płynu.

Pojemność 25 litrów

Proporcje wysokiego garnka 32x32 cm umożliwiają przygotowanie dużych ilości zup, wywarów i bulionów bez ryzyka wylania. Kształt ułatwia mieszanie i kontrolę procesu gotowania przy dużych objętościach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00015
Kod EAN	5906083052187
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	320 mm
Wysokość	320 mm
Pojemność	25 litrów
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1 mm
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Kuchenki: gazowe, elektryczne, ceramiczne, indukcyjne

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie dużych ilości zup i bulionów w restauracjach
- Gotowanie wywarów i rosółów na bazie kości
- Blanszowanie warzyw w kuchniach cateringowych
- Gotowanie makaronów i pierogów w dużych porcjach
- Przygotowywanie sosów i zup kremowych
- Gotowanie dań jednogarnkowych typu gulasze i bigosy

-
- Sterylizacja naczyń i narzędzi kuchennych
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw

Kompatybilność z typami kuchenek

Wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym umożliwia stosowanie garnka na wszystkich źródłach ciepła stosowanych w gastronomii profesjonalnej:

Kuchenki indukcyjne

Ferromagnetyczne dno zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Energia przekształcana jest bezpośrednio w ciepło w dnie garnka, co skraca czas gotowania i redukuje zużycie energii.

Kuchenki gazowe i elektryczne

Grubość dna 3,8 mm eliminuje punktowe przegrzewanie charakterystyczne dla palników gazowych. Równomierne rozprowadzanie ciepła zapobiega przypalaniu potraw przy dnie.

Płyty ceramiczne

Płaskie dno garnka zapewnia pełen kontakt z powierzchnią grzejną, maksymalizując transfer ciepła i efektywność energetyczną.

Użytkowanie i konserwacja

Garnek ze stali nierdzewnej 201 wymaga przestrzegania kilku zasad, aby zachować parametry eksploatacyjne przez lata intensywnego użytkowania:

Pierwsze użycie: Przed rozpoczęciem pracy należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i dokładnie opłukać. Wytrzeć do sucha, aby uniknąć osadów z wody.

Mycie: Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych. Przy myciu ręcznym używać gąbek nieściernych i detergentów przeznaczonych do stali nierdzewnej. Unikać preparatów zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali.

Przechowywanie: Garnek należy przechowywać w suchym miejscu. Pokrywkę można odkładać oddzielnie lub lekko uchyloną na garnku, aby zapewnić cyrkulację powietrza i uniknąć wilgoci.

Usuwanie przebarwień: Nalot z wody twardej lub przebarwienia termiczne można usunąć octem lub specjalistycznymi środkami do czyszczenia stali nierdzewnej. Po zastosowaniu dokładnie wypłukać i wysuszyć.

Produkty komplementarne

Do garnka wysokiego 25L zaleca się: kadzie gastronomiczne większych pojemności, chochle o długości min. 35 cm, durszlaki o średnicy 30-32 cm do odsączania, podstawki termiczne pod gorące naczynia oraz szczotki z włosia naturalnego do czyszczenia wnętrza.