

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-38x38-43l-yg-00017-yato-p-24094.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 38X38 43L YG-00017 YATO

Cena brutto	244,65 zł
Cena netto	198,90 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00017
Kod producenta	YG-00017
Kod EAN	5906083052293
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny wysoki 38x38 cm z pokrywką 43L YATO YG-00017

Profesjonalny garnek wysoki ze stali nierdzewnej 201 przeznaczony do intensywnego użytkowania w gastronomii. Dno kapsułowe o grubości 3,8 mm zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła, a kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi, umożliwia zastosowanie w każdej kuchni zawodowej.

Pojemność 43 litry

Wymiary 38x38 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 rozpraszająca ciepło równomiernie po całej powierzchni. Eliminuje to powstawanie punktów przegrzania i zmniejsza ryzyko przypalania potraw, co ma znaczenie przy długotrwałym gotowaniu dużych porcji. Grubość 3,8 mm zwiększa akumulację ciepła i efektywność energetyczną.

Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Materiał charakteryzuje się odpornością na korozję, uszkodzenia mechaniczne i działanie kwasów spożywczych. Stal 201 zachowuje właściwości przy intensywnym użytkowaniu w warunkach profesjonalnych, gdzie naczynia podlegają częstemu myciu i kontaktowi z różnorodnymi składnikami.

Kompatybilność uniwersalna

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia stosowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Rozwiązanie to pozwala na wykorzystanie garnka niezależnie od typu wyposażenia kuchni, co ma znaczenie przy zmianie sprzętu lub pracy w różnych lokalizacjach.

Uchwyty nienagrzewające się

Masywne uchwyty pozostają chłodne podczas gotowania i są trwale zamocowane do korpusu. Konstrukcja zapewnia bezpieczny chwyt przy przenoszeniu pełnego naczynia o wadze przekraczającej 40 kg wraz z zawartością, co ma znaczenie w intensywnej pracy gastronomicznej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00017
Kod EAN	5906083052293
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	43 litry
Średnica	380 mm
Wysokość	380 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, w zestawie
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Przeznaczenie	Użytek profesjonalny gastronomiczny

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowywanie sosów i podpraw wymagających długiego gotowania

-
- Blanszowanie warzyw w restauracjach i cateringach
 - Gotowanie makaronów i klusek w dużych porcjach
 - Przygotowywanie dań jednogarnkowych dla większej liczby osób
 - Gotowanie jaj, ziemniaków i innych produktów na parę
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
 - Przygotowywanie kompotów i napojów gorących

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym zastosowaniem należy dokładnie umyć garnek ciepłą wodą z detergentem, wypłukać i wysuszyć. Zaleca się przeprowadzenie próbnego gotowania wody w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Mycie i przechowywanie

Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych. Po umyciu zaleca się osuszenie, aby zapobiec powstawaniu osadów z wody. Przy przechowywaniu pokrywkę należy odwrócić lub lekko uchylić, co zapobiega gromadzeniu wilgoci i powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Dobór mocy grzania

Grube dno kapsułowe pozwala na stosowanie niższych poziomów mocy w porównaniu do garnków z cieńszym dnem. Po osiągnięciu temperatury wrzenia zaleca się zmniejszenie mocy, co oszczędza energię i zapobiega wykipiewaniu.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: chochle gastronomiczne ze stali nierdzewnej, sitka cedzakowe o średnicy 38 cm, podkładki termoizolacyjne pod gorące naczynia oraz szczotki do czyszczenia naczyń stalowych.