

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-45x45-71l-yg-00019-yato-p-24096.html>

## GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 45X45 71L YG-00019 YATO

Cena brutto	<b>337,70 zł</b>
Cena netto	<b>274,55 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00019</b>
Kod producenta	<b>YG-00019</b>
Kod EAN	<b>5906083052316</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Garnek wysoki z pokrywką 45x45 cm 71L YATO YG-00019

Garnek gastronomiczny o pojemności 71 litrów, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 71 litrów

Wymiary 45x45 cm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 4,2 mm

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

#### **Dno kapsułowe 4,2 mm**

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, eliminując punkty gorąca. Grubość 4,2 mm zapobiega deformacji przy wysokich temperaturach i zmniejsza ryzyko przypalania potraw. Umożliwia pracę na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

### Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję, utlenianie i działanie kwasów spożywczych. Stal 201 charakteryzuje się zwiększoną zawartością manganu, co poprawia jej wytrzymałość mechaniczną przy zachowaniu właściwości antykorozyjnych. Powierzchnia nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi i łatwo poddaje się czyszczeniu.

### Pojemność 71 litrów

Duża pojemność umożliwia przygotowywanie potraw w dużych ilościach — od zup i bulionów po blanszowanie warzyw czy gotowanie makaronów. Proporcje 45x45 cm (średnica x wysokość) zapewniają stabilność podczas pracy i efektywne wykorzystanie przestrzeni palnika.

### Uchwyty masywne nitowane

Solidnie zamocowane uchwyty wytrzymują ciężar pełnego garnka (ponad 70 kg z zawartością). Pozostają chłodne podczas gotowania dzięki izolacji od ścianek. Nitowane połączenie zapewnia trwałość w warunkach intensywnego użytkowania w gastronomii.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00019
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	71 litrów
Średnica	450 mm
Wysokość	450 mm
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	4,2 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1,2 mm
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryczna, ceramiczna
Wyposażenie	Pokrywka w zestawie
EAN	5906083052316

## Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie zup, bulionów i wywaru w dużych ilościach
- Gotowanie makaronów, kasz i ryżu dla większej liczby porcji
- Blanszowanie warzyw przed dalszą obróbką lub zamrożeniem
- Gotowanie warzyw na parze z wykorzystaniem wkładów do gotowania

- 
- Przygotowywanie sosów i zapraw w dużych partiach
  - Gotowanie produktów mięsnych do dalszej obróbki
  - Pasteryzacja i sterylizacja słoików w kuchniach cateringowych
  - Przygotowywanie potraw jednogarnkowych dla większych grup

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem, dokładnie wypłukać i osuszyć. Zaleca się zagotowanie wody i wylanie jej, aby usunąć ewentualne pozostałości z procesu produkcyjnego.

### Czyszczenie

Stal nierdzewna 201 wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Należy unikać środków ściernych, które mogą zarysować powierzchnię. Uporczywe zabrudzenia można usunąć przy pomocy pasty do stali nierdzewnej. Po umyciu garnek należy dokładnie wysuszyć, aby zapobiec powstawaniu przebarwień.

### Kompatybilność z indukcją

Wkładka ferromagnetyczna w dnie sprawia, że garnek współpracuje z kuchenkami indukcyjnymi. Minimalna średnica pola indukcyjnego powinna wynosić co najmniej 14 cm. Duża powierzchnia dna (45 cm) zapewnia równomierne nagrzewanie napalnikami gazowych i elektrycznych.

### Produkty powiązane

Do garnka pasują akcesoria gastronomiczne YATO: wkłady do gotowania na parze, chochle ze stali nierdzewnej, łyżki cedzakowe oraz szczypcy kuchenne o zwiększonej długości. Warto rozważyć także termometry kulinarne do kontroli temperatury podczas gotowania dużych partii potraw.