

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-16x12-cm-yg-00001-yato-p-9492.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 16x12 CM / YG-00001 / YATO

Cena brutto	77,43 zł
Cena netto	62,95 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00001
Kod producenta	YG-00001
Kod EAN	5906083860003
Producent	YATO
Średnica [mm]	160
Grubość dna [mm]	5,6
Jednostka	SZT
Rozmiar	uniwersalny
Wysokość [mm]	120
Grubość ścianki [mm]	0,8
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Pojemność [L]	2,4

Opis produktu

Garnek wysoki gastronomiczny ze stali nierdzewnej 16x12 cm YATO YG-00001

Garnek profesjonalny z pokrywką ze stali nierdzewnej 21/0, przeznaczony do intensywnego użytkowania w gastronomii. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnych.

Pojemność 2,4 litra

Wymiary 16x12 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Specjalistyczny stop stali bez niklu i manganu, opracowany dla przemysłu gastronomicznego. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, eliminując punkty przegrzania i zmniejszając ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

Wzmocniona odporność mechaniczna i chemiczna

Grubsze ściany ze stali 21/0 wytrzymują intensywne użytkowanie w profesjonalnych kuchniach. Materiał jest odporny na kwasy organiczne z żywności, detergenty przemysłowe oraz szorowanie metalowymi gąbkami. Nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidne mocowanie uchwytów zapewnia bezpieczeństwo podczas przenoszenia pełnego garnka. Konstrukcja ogranicza przewodzenie ciepła do uchwytów, co zmniejsza ryzyko poparzeń podczas pracy w intensywnym tempie. Wytrzymują wieloletnie użytkowanie w warunkach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00001
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	2,4 l
Wymiary (średnica x wysokość)	16 x 12 cm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i wywaru w restauracjach
- Przygotowywanie sosów i redukcji w kuchniach profesjonalnych
- Gotowanie warzyw i składników na parze w cateringu
- Blanszowanie produktów w zakładach gastronomicznych
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych w stołówkach
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w gastronomii
- Przygotowywanie kompotów i napojów ciepłych

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii?

Stal nierdzewna typu 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu (0%), w przeciwieństwie do popularnej stali 304 (18% chromu, 10% niklu). Brak niklu eliminuje ryzyko alergii u personelu oraz migracji metalu do żywności. Wyższa zawartość chromu zwiększa odporność na korozję i działanie kwasów organicznych. Specjalna struktura krystaliczna stali 21/0 zapewnia o 30% lepsze przewodzenie ciepła, co przekłada się na oszczędność energii i krótszy czas gotowania w profesjonalnych kuchniach.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Podczas gotowania zaleca się używanie łopatek drewnianych lub silikonowych, aby uniknąć zarysowań powierzchni wewnętrznej. Garnek nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych przy standardowych cyklach.

Po intensywnym użytkowaniu powierzchnię można czyścić preparatami do stali nierdzewnej lub pastami polerskimi. Stal 21/0 jest odporna na szorowanie metalowymi gąbkami, co ułatwia usuwanie przypalonych resztek. Nie należy pozostawiać w garnku na dłużej silnie kwaśnych lub słonych produktów w celu zachowania trwałości powierzchni.

Dno kapsułowe wymaga regularnego sprawdzania pod kątem odkształceń, które mogą wystąpić przy intensywnym użytkowaniu na kuchenkach indukcyjnych o dużej mocy. Uchwyty należy okresowo sprawdzać pod kątem stabilności mocowania.

Produkty powiązane

Do garnka YATO YG-00001 polecane są: łopatki i chochle ze stali nierdzewnej z serii Professional Kitchen Equipment, wkłady do gotowania na parze o średnicy 16 cm, pokrywki uniwersalne ze szkła hartowanego, podstawki pod gorące naczynia oraz szczotki do czyszczenia garnków ze stali nierdzewnej.