

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

### 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.