

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-20x20-cm-yg-00002-yato-p-8133.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 20x20 CM YG-00002 YATO

Cena brutto	115,41 zł
Cena netto	93,83 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00002
Kod producenta	YG-00002
Kod EAN	5906083860010
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	200
Grubość dna [mm]	5,6
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	6,3
Wysokość [mm]	200
Grubość ścianki [mm]	0,8

Opis produktu

Garnek wysoki z pokrywką ze stali nierdzewnej 20x20 cm YG-00002 YATO

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja o zwiększonej przewodności cieplnej i odporności mechanicznej.

Wymiary 20x20 cm

Pojemność 6,3 l

Materiał Stal 21/0

Kompatybilność Indukcja, gaz, elektryka

Charakterystyka techniczna garnka gastronomicznego

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do zastosowań profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i obniża zużycie energii. Skład bez niklu i manganu eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalania potraw. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z płytami indukcyjnymi oraz efektywne działanie na kuchenkach gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Odporność na warunki gastronomiczne

Wzmocniona struktura stali 21/0 wytrzymuje intensywne użytkowanie, szorowanie mechaniczne oraz mycie w zmywarkach przemysłowych. Zwiększona odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów wydłuża żywotność naczynia w warunkach profesjonalnych.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty pozostają chłodne podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi i komfort pracy. Konstrukcja zapewnia trwałe połączenie, wytrzymujące wieloletnie użytkowanie w kuchniach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00002
Wymiary garnka	20 cm × 20 cm (średnica × wysokość)
Pojemność	6,3 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0 (ferrytyczna)
Konstrukcja dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Grubość ścian	Wzmocniona (grubsza niż w standardowych garnkach 304)
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej w zestawie
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (zmywarki przemysłowe)
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
-----------	-------------------------------------

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowywanie sosów i redukcji
- Blanszowanie warzyw i makaronu
- Gotowanie potraw jednogarnkowych
- Przygotowywanie dań na parze (z wkładem)
- Gotowanie kompotów i przetworów
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Przygotowywanie dań metodą sous-vide (w kąpielii wodnej)

Dlaczego stal 21/0 w kuchni profesjonalnej

Stal ferrytyczna 21/0 stanowi rozwiązanie opracowane z myślą o wymaganiach gastronomii. W przeciwieństwie do popularnej stali austenitycznej 304 (18/10), zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu. Ta kompozycja zapewnia trzy kluczowe korzyści dla profesjonalnych kuchni:

Zwiększona przewodność cieplna — o 30% lepsza niż w stali 304 — oznacza szybsze nagrzewanie i bardziej efektywne wykorzystanie źródła ciepła. W praktyce przekłada się to na niższe rachunki za energię i krótszy czas oczekiwania na gotowe danie.

Właściwości ferromagnetyczne umożliwiają użytkowanie na płytach indukcyjnych bez konieczności stosowania dodatkowych adapterów. Jednocześnie garnek sprawdza się na wszystkich pozostałych typach kuchenek.

Brak niklu i manganu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchni oraz migracji tych pierwiastków do żywności podczas długotrwałego gotowania potraw kwaśnych.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia bezpośrednie użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych. Aby sprawdzić kompatybilność, wystarczy przyłożyć magnes do spodu garnka — jeśli przylgnie, naczynie nadaje się do indukcji. Garnek YG-00002 spełnia ten warunek.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Stal 21/0 nie wymaga przypiekania ani specjalnego przygotowania powierzchni.

Podczas gotowania zaleca się używanie drewnianych lub silikonowych przyborów, aby zminimalizować ryzyko zarysowań wewnętrznej powierzchni. Choć stal 21/0 charakteryzuje się zwiększoną odpornością mechaniczną, unikanie ostrych metalowych narzędzi wydłuża estetykę naczynia.

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych. Detergenty stosowane w gastronomii nie uszkadzają struktury stali 21/0. Po myciu ręcznym warto wysuszyć naczynie ściereczką, aby uniknąć powstawania osadów z twardej wody.

W przypadku przypalenia potraw wystarczy namoczyć garnek w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Stal 21/0 wytrzymałe intensywne szorowanie, jednak zaleca się używanie gąbek o średniej twardości zamiast druczanych myjek, które mogą pozostawiać widoczne ślady.

Gruba ścianka garnka utrzymuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia, co należy uwzględnić przy planowaniu czasu gotowania i schładzania potraw.