

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-28x25-cm-yg-00004-yato-p-8142.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 28x25 CM YG-00004 YATO

Cena brutto	191,74 zł
Cena netto	155,89 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00004
Kod producenta	YG-00004
Kod EAN	5906083860034
Producent	YATO
Grubość ścianki [mm]	0,8
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	15,4
Wysokość [mm]	250
Grubość dna [mm]	5,6
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	280

Opis produktu

Garnek wysoki z pokrywką ze stali nierdzewnej 28x25 cm YATO YG-00004

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 o pojemności 15,4 litra, przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Wyposażony w dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną kompatybilną ze wszystkimi typami kuchenek.

Pojemność 15,4 litra

Wymiary Ø 28 × 25 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 o zwiększonym przewodnictwie cieplnym

Materiał przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Oznacza to szybsze nagrzewanie, niższe zużycie energii oraz lepszą kontrolę temperatury podczas gotowania. Stal typu 21/0 nie zawiera niklu i manganu, co eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do potraw.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni spodu, minimalizując punkty przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Grubsze dno zapobiega deformacjom podczas intensywnego użytkowania.

Odporność na warunki gastronomiczne

Materiał wykazuje podwyższoną odporność na uszkodzenia mechaniczne, kwasy organiczne oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Grube ściany utrzymują temperaturę dłużej niż standardowe naczynia, co ma znaczenie przy serwowaniu dużych porcji.

Masywne uchwyty nitowane

Uchwyty zamocowane na nitach wytrzymują wielokrotne podnoszenie pełnego naczynia. Konstrukcja minimalizuje nagrzewanie się uchwytów podczas długotrwałego gotowania. Rozwiązanie zapewnia stabilność i bezpieczeństwo podczas przenoszenia garnka.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00004
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica górna	28 cm
Wysokość	25 cm
Pojemność robocza	15,4 litra

Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej

Zastosowanie garnka wysokiego 15,4 l

- Gotowanie zup, bulionów i rosółów w dużych ilościach
- Przygotowywanie sosów, gulaszów i potraw jednogarnkowych
- Blanszowanie warzyw i gotowanie makaronów
- Gotowanie pierogów, klusek i kopytków
- Przygotowywanie kompotów i napojów gorących
- Sterylizacja słoików i narzędzi kuchennych
- Gotowanie na parze z użyciem wkładu sitowego
- Przygotowywanie potraw metodą sous-vide w większych partiach

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii

Stal nierdzewna typu 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu (0%). W przeciwieństwie do popularnej stali 18/10 (304), która zawiera 18% chromu i 10% niklu, stal 21/0 jest ferromagnetyczna i bardziej odporna na korozję w kontakcie z solą i kwasami. W środowisku gastronomicznym, gdzie naczynia są narażone na częste mycie w zmywarkach przemysłowych i kontakt z agresywnymi detergentami, ten typ stali wykazuje lepszą trwałość. Dodatkowo brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Mimo że stal 21/0 jest odporna na zmywarki, ręczne mycie wydłuża żywotność wykończenia powierzchni. Po umyciu warto wysuszyć naczynie ściereczką, aby uniknąć osadów wapiennych z twardej wody.

Podczas gotowania zaleca się używanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, które nie rysują powierzchni stali. Choć materiał jest odporny na szorowanie, unikanie metalowych akcesoriów zapobiega powstawaniu mikrorys, w których mogą gromadzić się bakterie.

W przypadku przypalenia potrawy nie należy używać proszków ściernych. Skuteczniejsze jest zalanie dna wodą z dodatkiem sody oczyszczonej i przegotowanie przez kilka minut. Osad odklei się samoczynnie. Uporczywe przebarwienia usuwa pasta z wody i sody oczyszczonej.

Garnek można przechowywać z nałożoną pokrywką, jednak w środowisku wilgotnym lepiej pozostawić niewielką szczelinę dla cyrkulacji powietrza. Zapobiega to gromadzeniu się wilgoci i powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Kompatybilne wyposażenie kuchni gastronomicznej

Do garnka pasują wkłady sitowe o średnicy 26-27 cm, umożliwiające gotowanie na parze lub blanszowanie. W zestawie z rondlami i patelniami z tej samej serii YATO Professional Kitchen Equipment tworzy kompletne wyposażenie stanowiska gotowania. Zaleca się stosowanie łyżek cedzakowych i chochli ze stali nierdzewnej lub nylonu termoodpornego.

...