

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-32x26-cm-yg-00005-yato-p-8155.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32x26 CM YG-00005 YATO

Cena brutto	299,01 zł
Cena netto	243,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00005
Kod producenta	YG-00005
Kod EAN	5906083860041
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	20,9
Wysokość [mm]	260
Grubość ścianki [mm]	1
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	320
Grubość dna [mm]	5,8

Opis produktu

Garnek wysoki ze stali nierdzewnej 32x26 cm YG-00005 YATO

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 o pojemności 20,9 litra, przystosowany do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja z dnem kapsułowym i wkładką ferromagnetyczną zapewnia kompatybilność ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 20,9 litra

Wymiary 32x26 cm

Materiał Stal 21/0

Typ kuchenki Wszystkie

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do zastosowań gastronomicznych

Stop opracowany specjalnie dla gastronomii profesjonalnej charakteryzuje się przewodnością cieplną wyższą o 30% względem standardowej stali 304. Oznacza to szybsze nagrzewanie i mniejsze zużycie energii podczas gotowania dużych partii potraw. Brak niklu i manganu w składzie eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni kontaktu z kuchenką, zapobiegając punktowemu przegrzewaniu i przypalaniu potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia wykorzystanie garnka na płytach indukcyjnych, które wymagają specjalnych właściwości magnetycznych naczynia.

Odporność mechaniczna i chemiczna

Grubsza ścianka stali 21/0 wytrzymuje intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych: uderzenia, zarysowania, kontakt z kwasami organicznymi z produktów spożywczych. Powierzchnia zachowuje właściwości nawet po wielokrotnym myciu w zmywarkach przemysłowych i szorowania szczotkami.

Masywne uchwyty z izolacją termiczną

Uchwyty zaprojektowane do pracy w warunkach profesjonalnych nie nagrzewają się podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi pełnego naczynia. Solidne mocowanie wytrzymuje wielokrotne podnoszenie garnka o masie przekraczającej 20 kg (pojemność 20,9 l wody plus masa samego naczynia).

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00005
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiary garnka	32 cm (średnica) x 26 cm (wysokość)
Pojemność	20,9 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Elektryczna, indukcyjna, gazowa, ceramiczna
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie garnka gastronomicznego

- Przygotowywanie zup, bulionów i wywaru w dużych ilościach
- Gotowanie makaronów, pierogów i innych produktów mącznych
- Blanszowanie warzyw w kuchniach restauracyjnych
- Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych
- Gotowanie potraw jednogarnkowych w cateringu
- Pasteryzacja przetworów w małych zakładach
- Przygotowywanie posiłków w kuchniach zbiorowego żywienia
- Gotowanie dań na parze z wykorzystaniem wkładów

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym gotowaniem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem, wypłukać i wysuszyć. Zaleca się przeprowadzenie próbnego zagotowania wody w celu usunięcia ewentualnych pozostałości z procesu produkcyjnego.

Mycie i przechowywanie

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych. Stal 21/0 zachowuje właściwości przy kontakcie z detergentami alkalicznymi stosowanymi w gastronomii. Po myciu ręcznym zaleca się wytarcie do sucha w celu uniknięcia osadów z twardej wody. Powierzchnię można szorować szczotkami, nie powoduje to uszkodzeń warstwy ochronnej.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia współpracę z kuchenkami indukcyjnymi. Aby sprawdzić, czy płyta rozpoznaje naczynie, należy umieścić je na polu grzewczym i włączyć - brak komunikatu o błędzie potwierdza kompatybilność. Średnica dna (32 cm) wymaga użycia pola grzewczego o odpowiedniej wielkości.

Produkty powiązane

Do garnka pasują akcesoria gastronomiczne YATO: wkłady do gotowania na parze, chochle ze stali nierdzewnej o długości dostosowanej do głębokich naczyń, termometry kulinarne do kontroli temperatury potraw oraz szczypcy kuchenne o długości umożliwiającej sięganie do dna garnka.

