

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

### 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 szczypce kuchenne o długości umożliwiającej sięganie do dna garnka.

