

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-32x32-mm-yg-00006-yato-p-8178.html>



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32x32 mm YG-00006 YATO

Cena brutto	332,47 zł
Cena netto	270,30 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00006
Kod producenta	YG-00006
Kod EAN	5906083860058
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	320
Grubość dna [mm]	5,8
Grubość ścianki [mm]	1
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	25,7
Wysokość [mm]	320

Opis produktu

Garnek gastronomiczny wysoki ze stali nierdzewnej 32x32 cm z pokrywką YATO YG-00006

Garnek profesjonalny o pojemności 25,7 litra, wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym. Przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach gastronomicznych oraz zakładach zbiorowego żywienia.

Wymiary 32 x 32 cm

Pojemność 25,7 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Materiał opracowany specjalnie na potrzeby profesjonalnych kuchni. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż popularna stal 304, co przekłada się na szybsze gotowanie i niższe zużycie energii. Nie zawiera manganu ani niklu, co eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni dna, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek — indukcyjnymi, elektrycznymi, gazowymi i ceramicznymi.

Odporność mechaniczna i chemiczna

Stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne, kwasy organiczne oraz detergenty przemysłowe. Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty zachowują niską temperaturę podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi. Wytrzymała konstrukcja gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet przy codziennym, intensywnym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00006
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiary garnka	32 x 32 cm (średnica x wysokość)
Pojemność	25,7 litra
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 garnka wysokiego 25,7 l

- Gotowanie zup, rosółów i bulionów w dużych ilościach
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w restauracjach i stołówkach
- Blanszowanie warzyw w zakładach gastronomicznych
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek na parze
- Przygotowywanie sosów i dań w dużych porcjach
- Sterylizacja naczyń i przyborów kuchennych
- Gotowanie na parze z użyciem wkładów perforowanych
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw

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 (18/10), jest bardziej odporna na korozję w środowisku kuchennym, gdzie naczynia mają kontakt z solą, kwasami i detergentami. Zwiększona przewodność cieplna to efekt specjalnej obróbki metalurgicznej, która zmienia strukturę krystaliczną materiału.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy dokładnie umyć ciepłą wodą z detergentem i wypłukać. Po każdym użyciu zaleca się niezwłoczne opróżnienie i umycie naczynia — zapobiega to osadzeniu się resztek pokarmowych. Garnek można myć ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych.

Gruba stal utrzymuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia, co pozwala na dłuższe utrzymanie ciepła potraw bez dodatkowego podgrzewania. Dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła przez dno kapsułowe można gotować na niższych ustawieniach mocy, co zmniejsza zużycie energii.

Masywne uchwyty zaprojektowano tak, aby minimalizować nagrzewanie się podczas gotowania. Mimo to, przy długotrwałym gotowaniu zaleca się używanie ścierek lub rękawic kuchennych podczas przenoszenia garnka.

Produkty powiązane

Do garnków wysokich YATO Professional Kitchen Equipment dostępne są wkłady perforowane do gotowania na parze, cedzaki oraz pokrywki w różnych rozmiarach. Seria obejmuje garnki o pojemnościach od 10 do 50 litrów, dostosowane do różnych potrzeb gastronomicznych.

...