

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-40x40-cm-yg-00008-yato-p-8197.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 40x40 CM YG-00008 YATO

Cena brutto	515,43 zł
Cena netto	419,05 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00008
Kod producenta	YG-00008
Kod EAN	5906083860072
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	400
Grubość dna [mm]	6
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	50,3
Wysokość [mm]	400
Grubość ścianki [mm]	1

Opis produktu

Garnek wysoki ze stali nierdzewnej 40x40 cm z pokrywką YATO YG-00008

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 21/0 o wymiarach 40x40 cm i pojemności 50,3 litra. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła, a kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek umożliwia uniwersalne zastosowanie w profesjonalnej kuchni.

Wymiary 40x40 cm

Pojemność 50,3 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Materiał opracowany specjalnie do intensywnego użytku gastronomicznego. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i zmniejsza zużycie energii. Nie zawiera manganu ani niklu, dzięki czemu jest bezpieczniejsza w kontakcie z żywnością.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa rozprzewadza ciepło równomiernie po całej powierzchni dna, eliminując punkty przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia stosowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

Wzmocniona odporność mechaniczna

Grubsze ściany i dno w porównaniu do standardowych garnków ze stali 304. Struktura materiału zapewnia odporność na uszkodzenia mechaniczne, intensywne szorowanie oraz działanie kwasów organicznych i detergentów. Nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału izolującego ciepło. Konstrukcja zapewnia bezpieczne przenoszenie pełnego garnka i trwałość przy intensywnym użytkowaniu w warunkach profesjonalnej kuchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00008
Wymiary zewnętrzne	40 x 40 cm
Pojemność	50,3 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Kuchenki indukcyjne, elektryczne, gazowe, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalne zastosowanie gastronomiczne

Zastosowanie w gastronomii

-
- Gotowanie dużych porcji zup, bulionów i rosółów
 - Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w dużych ilościach
 - Blanszowanie warzyw i makaronów
 - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów
 - Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych
 - Gotowanie potraw dla cateringu i gastronomii zbiorowej
 - Przechowywanie i transport przygotowanych potraw
 - Wykorzystanie w kuchniach restauracyjnych, hotelowych i zakładowych

Dlaczego stal 21/0 w profesjonalnej gastronomii

Stal nierdzewna 21/0 (zawierająca 21% chromu, bez niklu) została opracowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w kuchniach zawodowych. W porównaniu do popularnej stali 18/10 (304) charakteryzuje się lepszym przewodnictwem cieplnym, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych, a zwiększona zawartość chromu podnosi odporność na korozję w środowisku kuchennym. Grubsza struktura materiału utrzymuje temperaturę dłużej po wyłączeniu źródła ciepła.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wysuszyć. Podczas gotowania na kuchenkach gazowych płomień nie powinien wykraczać poza średnicę dna. Na kuchenkach indukcyjnych garnek automatycznie aktywuje pole magnetyczne. Po użyciu zaleca się mycie w zmywarce przemysłowej lub ręczne z użyciem standardowych detergentów. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie, ale zaleca się unikanie środków ściernych na bazie chloru, które mogą powodować przebarwienia. Przy przechowywaniu garnków jeden w drugim warto stosować przekładki ochronne.

Kompatybilne akcesoria

Do garnka pasują wkłady do gotowania na parze, sitka do blanszowania oraz pokrywki zapasowe o średnicy 40 cm. Sprawdź dostępność akcesoriów z serii YATO Professional Kitchen Equipment.

...