

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

### 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 rozprzodza 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.

...