

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-45x45-cm-yg-00009-yato-p-8149.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 45x45 CM YG-00009 YATO

Cena brutto	675,39 zł
Cena netto	549,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00009
Kod producenta	YG-00009
Kod EAN	5906083860089
Producent	YATO
Grubość ścianki [mm]	1,2
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	71,6
Wysokość [mm]	450
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	450
Grubość dna [mm]	6,2

Opis produktu

Garnek wysoki ze stali nierdzewnej 45x45 cm z pokrywką YATO YG-00009

Profesjonalny garnek gastronomiczny o dużej pojemności 71,6 litra, wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym. Konstrukcja zapewnia o 30% lepsze przewodzenie ciepła w porównaniu ze standardową stalą 304.

Wymiary 45x45 cm

Pojemność 71,6 litra

Materiał Stal 21/0

Kompatybilność Wszystkie kuchenki

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 z podwyższoną przewodnością cieplną

Specjalistyczna stal gastronomiczna przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż popularna stal 304. Oznacza to szybsze gotowanie, mniejsze zużycie energii oraz równomierniejsze rozprowadzanie temperatury w całym naczyniu. Stal 21/0 nie zawiera manganu i niklu, co eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna składa się z warstwy aluminium otoczonej stalą nierdzewną. Aluminium rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

Wzmocniona konstrukcja odporna na intensywne użytkowanie

Grubsze ściany i dno w porównaniu ze standardowymi naczyniami domowymi. Stal 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne, działanie kwasów organicznych oraz detergentów przemysłowych. Garnek można myć w zmywarce gastronomicznej i szorować szczotkami bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Masywne uchwyty odporne na nagrzewanie

Trwale zamocowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej. Konstrukcja zapewnia bezpieczny chwyt nawet podczas długotrwałego gotowania. Solidne mocowanie wytrzyma wiele przenoszenie pełnego naczynia w warunkach profesjonalnej kuchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00009
Wymiary zewnętrzne	45 x 45 cm
Wysokość	45 cm
Pojemność	71,6 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zawartość zestawu	Garnek z pokrywką
Przeznaczenie	Profesjonalne - gastronomia

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie dużych ilości zup, bulionów i rosółów w restauracjach
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych dla cateringu
- Blanszowanie warzyw w kuchniach przemysłowych
- Gotowanie makaronów i pierogów w punktach gastronomicznych
- Przygotowywanie sosów i dań w dużych porcjach
- Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
- Przygotowywanie dań metodą sous-vide w kąpeli wodnej

Różnice między stalą 21/0 a stalą 304

Stal 21/0 (chromowa)

Zawiera 21% chromu, nie zawiera niklu. Przewodzi ciepło o 30% lepiej niż stal 304, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne gotowanie. Brak niklu eliminuje ryzyko alergii kontaktowych. Wyższa odporność na korozję w środowisku kwaśnym i zasadowym. Magnetyczna - kompatybilna z indukcją.

Stal 304 (18/10)

Zawiera 18% chromu i 10% niklu. Popularny standard w naczyniach domowych. Dobra odporność na korozję, ale słabsze przewodzenie ciepła. Nikiel może powodować reakcje alergiczne u osób wrażliwych. Niemagnetyczna w stanie wyżarzonym - wymaga specjalnego dna do indukacji.

Użytkowanie i konserwacja garnka ze stali 21/0

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, spłukać i osuszyć. Stal 21/0 nie wymaga sezonowania ani specjalnej preparacji.

Podczas gotowania zaleca się używanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, choć stal 21/0 jest odporna na zarysowania metalowymi łyżkami. Na kuchenkach indukcyjnych garnek nagrzewa się szybko - warto zaczynać od średniej mocy.

Po użyciu garnek można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Stal 21/0 jest odporna na detergenty przemysłowe i intensywne szorowanie. Białe naloty z twardej wody usuwa się octem lub specjalistycznymi preparatami do stali nierdzewnej.

Dno kapsułowe nie wymaga specjalnej konserwacji. W przypadku przebarwień od wysokiej temperatury można użyć past do czyszczenia stali nierdzewnej.

Kompatybilne wyposażenie

Do garnka pasują wkłady perforowane, sitka do blanszowania, termometry kulinarne oraz pokrywki zapasowe z serii YATO Professional Kitchen Equipment. Pojemność 71,6 litra pozwala na zastosowanie wkładów do gotowania na parze o średnicy do

44 cm.

...