

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-50x50-cm-yg-00010-yato-p-8161.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 50x50 CM YG-00010 YATO

Cena brutto	854,17 zł
Cena netto	694,45 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00010
Kod producenta	YG-00010
Kod EAN	5906083860096
Producent	YATO
Pojemność [L]	98,2
Wysokość [mm]	500
Grubość ścianki [mm]	1,2
Jednostka	SZT
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	500
Grubość dna [mm]	6,2

Opis produktu

Garnek wysoki gastronomiczny ze stali nierdzewnej 50x50 cm YG-00010 YATO

Garnek profesjonalny z pokrywką o pojemności 98,2 litra, wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym. Przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach gastronomicznych i zakładach zbiorowego żywienia.

Wymiary 50 x 50 cm

Pojemność 98,2 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Stal ferromagnetyczna opracowana specjalnie dla kuchni profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i obniża koszty energii. Nie zawiera manganu ani niklu, co eliminuje ryzyko uwalniania tych pierwiastków do żywności.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna z rdzeniem aluminiowym równomiernie rozprawdza ciepło po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, elektrycznymi, gazowymi i ceramicznymi.

Odporność na intensywną eksploatację

Grube ściany ze stali 21/0 wytrzymują uderzenia mechaniczne, kontakt z kwasami organicznymi i agresywnymi detergentami. Garnek nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych oraz intensywnego szorowania bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidne uchwyty trwale zamocowane do korpusu garnka pozostają chłodne podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia bezpieczny transport naczynia nawet przy pełnym obciążeniu i wieloletnie użytkowanie bez obłuzowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00010
Wymiary garnka	50 x 50 cm (średnica x wysokość)
Pojemność robocza	98,2 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna ferromagnetyczna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywa	Tak, ze stali 21/0
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, elektryczna, gazowa, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Kuchnie profesjonalne, gastronomia

Zastosowanie garnka 98-litrowego

- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach w restauracjach
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych w stołówkach zakładowych
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w gastronomii
- Blanszowanie warzyw w zakładach cateringowych
- Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych
- Gotowanie potraw dla dużych grup w hotelach i pensjonatach
- Pasteryzacja i obróbka termiczna w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Gotowanie karmy w kuchniach instytucjonalnych

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym gotowaniem należy umyć garnek w gorącej wodzie z detergentem, spłukać i dokładnie osuszyć. Zaleca się zagotowanie wody w nowym garnku i jej wylanie w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Mycie i konserwacja

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych lub ręcznie z użyciem standardowych detergentów gastronomicznych. Stal 21/0 wytrzymuje szorowanie metalowymi szczotkami. Po umyciu zaleca się dokładne osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych na powierzchni.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Przed zakupem warto sprawdzić maksymalną średnicę naczyń obsługiwanych przez konkretny model kuchenki – garnek o średnicy 50 cm wymaga płyty indukcyjnej o odpowiedniej strefie grzewczej lub funkcji łączenia pól.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć garnki YATO w mniejszych pojemnościach, patelnie profesjonalne ze stali 21/0 oraz akcesoria takie jak chochle, łyżki cedzakowe i pokrywki zapasowe.