

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

### 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 rozprowadza 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.