

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/garnek-niski-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-32x16cm-12-9l-yato-yg-00043-p-52081.html>



GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 32x16CM 12,9L Yato YG-00043

Cena brutto	287,82 zł
Cena netto	234,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00043
Kod producenta	YG-00043
Producent	Yato
Kompatybilność z płytami grzewczymi	elektryczne, indukcyjne, gazowe, ceramiczne
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Podziałka pojemności	nie
Nienagrzewające się uchwyty, rękojeści	tak
Uchwyt	tak
Pokrywka	tak
Materiał wkładu kapsułowego	aluminium
Grubość wkładu kapsułowego	4 mm
Materiał warstwy zewnętrznej dna	stal nierdzewna 430
Grubość warstwy zewnętrznej dna	0.8 mm
Rodzaj dna	kapsułowe, trójwarstwowe
Wykończenie powierzchni	satynowa
Materiał ścianki	stal nierdzewna 21/0
Grubość ścianki	1 mm
Wysokość	16 cm
Wielkość	niski
Pojemność	12.9 l
Średnica	32 cm

Opis produktu



Profesjonalny garnek niski z pokrywką, o wymiarach **32x16 cm** oraz pojemności **12,9 l**. Garnek **YATO Professional Kitchen Equipment** przeznaczony jest do **profesjonalnego wykorzystania** w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju potraw. **Wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej 21/0**, opracowanej specjalnie do użytku w gastronomii. Najważniejszą zaletą garnków wykonanych z tego rodzaju stali jest przewodzenie ciepła aż o **30% większe** w porównaniu ze standardowymi garnkami wykonanymi ze stali 304. **Charakteryzuje je również podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie kwasów organicznych i detergentów.** Właśnie dlatego, **nadają się do mycia w zmywarkach**, oraz są odporne na intensywne szorowanie powierzchni. Co ważne, garnki wykonane ze stali typu **21/0 nie zawierają szkodliwych dla zdrowia ludzkiego manganu i niklu.** **Specjalna konstrukcja dna kapsułowego rozprowadza ciepło równomiernie** po całej powierzchni spodu, co zwiększa stopień wykorzystania ciepła i efektywność gotowania. Przekłada się to bezpośrednio na ich jakość oraz komfort pracy kucharza. Takie rozwiązanie zmniejsza również ryzyko przypalenia potraw. **Wkładka ferromagnetyczna** w dnie pozwala na stosowanie garnków YATO na każdym rodzaju kucharek, takich jak: - elektryczna- indukcyjna- gazowa- ceramiczna. Boczne ściany garnka i pokrywa są **wykonane z grubej stali**, utrzymującej temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali typu 304. W garnkach YATO zastosowano **wyjątkowo masywne i nienagrzewające się, solidnie zamocowane uchwyty.** Gwarantuje to bezpieczeństwo i wieloletnią trwałość użytkowania. Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do gotowania wszelkiego rodzaju potraw.