Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 23:33

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-36x22cm-22-4l-yato-yg-00026-p-51710.html



GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 36x22CM 22,4L Yato YG-00026

Cena brutto	**387,45 zł**
Cena netto	**315,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**YG-00026**
Kod producenta	**YG-00026**
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**
Nitowane uchwyty	**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	**22 cm**
Wielkość	**średni**
Pojemność	**22.4 l**
Średnica	**36 cm**

Opis produktu

Profesjonalny garnek średni z pokrywką, o wymiarach **36x22 cm** oraz pojemności **22,4.**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 kuchenek, takich jak:- elektryczna- indukcyjna- gazowa- ceramiczna Boczne ściany garnka i pokrywka 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