

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-24x16xm-7-2l-yato-yg-00023-p-20371.html>


# GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 24x16XM 7,2L YATO | YG-00023

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto      | <b>127,00 zł</b>     |
| Cena netto       | <b>103,25 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>YG-00023</b>      |
| Kod producenta   | <b>9</b>             |
| Kod EAN          | <b>5906083860157</b> |

## Opis produktu

Profesjonalny garnek średni z pokrywką, o wymiarach **24x16 cm** oraz pojemności **7,2**.

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 rozprzodza 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.

## Przeznaczenie / zastosowanie

Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do gotowania wszelkiego rodzaju potraw

## Parametry

- Pojemność [l]: **7,2**
- Średnica [mm]: **240**
- Wysokość [mm]: **160**
- Grubość ścianki [mm]: **0,8**
- Grubość dna [mm]: **5,6**
- Materiał: **stal nierdzewna 21/0**