

Link do produktu: <https://termix24.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-16x95-19l-p-71239.html>



GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 16X9.5 1.9L

Cena	82,80 zł
Numer katalogowy	YG-00021
Kod producenta	YG-00020
Kod EAN	5906083860133
Producent	YATO GASTRO

Opis produktu

Specyfikacja:

- Pojemność1.9 l
- Wielkośćśredni
- Średnica16 cm
- Wysokość9.5 cm
- Grubość ścianki0.8 mm
- Materiał ściankistal nierdzewna 21/0
- Wykończenie powierzchni satynowa
- Rodzaj dna kapsułowe, trójwarstwowe
- Grubość warstwy zewnętrznej dna0.8 mm
- Materiał warstwy zewnętrznej dna stal nierdzewna 430
- Grubość wkładu kapsułowego4 mm
- Materiał wkładu kapsułowego aluminium
- Pokrywka tak
- Uchwyt tak
- Nitowane uchwyty nie
- Nienagrzewające się uchwyty, rękojeści tak
- Podziałka pojemności nie
- Możliwość mycia w zmywarce

tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne
tak
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
tak
Kompatybilność z płytami grzewczymi
elektryczne, indukcyjne, gazowe, ceramiczne

Profesjonalny garnek średni z pokrywką, o wymiarach 16x9,5 cm oraz pojemności 1,9. 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 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.

**