

Dane aktualne na dzień: 26-06-2026 14:49

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/chochla-do-sosow-300mm-yg-02777-yato-p-15453.html>



## CHOCHLA DO SOSÓW 300MM YG-02777 YATO

Cena brutto	<b>20,06 zł</b>
Cena netto	<b>16,31 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02777</b>
Kod producenta	<b>YG-02777</b>
Kod EAN	<b>5906083012334</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Chochla do sosów 300mm YATO YG-02777

Chochla gastronomiczna ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do nalewania sosów, zup i płynnych potraw w profesjonalnych kuchniach. Wykonana z profilu o grubości 2,5 mm z chromowanym wykończeniem i metalowym uchwytem.

Długość całkowita 300 mm

Pojemność czerpaka 30 ml

Materiał **Stal 18/8**

Grubość profilu 2,5 mm

### Charakterystyka chochli gastronomicznej YATO

#### **Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)**

Oznaczenie 18/8 określa zawartość 18% chromu i 8% niklu. Ten skład zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze i zabarwienia. Materiał spełnia normy kontaktu z żywnością i utrzymuje parametry w temperaturach od -20°C do +300°C.

### Grubość ścianki 2,5 mm

Profil o grubości 2,5 mm przeciwdziała deformacjom podczas intensywnego użytkowania. Czerpak zachowuje sztywność przy nalewaniu gęstych sosów i nie ugina się pod ciężarem płynu. Parametr istotny w gastronomii, gdzie narzędzia obsługują dziesiątki porcji dziennie.

### Pojemność 30 ml

Objętość czerpaka odpowiada standardowej porcji sosu do dania głównego. Pozwala na precyzyjne dozowanie bez przelewania i ułatwia kontrolę kosztów surowców w profesjonalnej kuchni. Format przydatny także przy porcjowaniu dipów i dressingów.

### Chromowane wykończenie

Warstwa chromowa zwiększa twardość powierzchni i ułatwia usuwanie zabrudzeń. Powierzchnia nie wchłania zapachów i barwników z potraw. Wykończenie spełnia wymogi sanitarne dla sprzętu gastronomicznego i zachowuje estetykę mimo codziennego mycia.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02777
Producent	YATO
Długość całkowita	300 mm
Pojemność czerpaka	0,030 l (30 ml)
Materiał wykonania	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Grubość profilu	2,5 mm
Typ uchwytu	Metalowy
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii

- Nalewanie sosów do dań głównych w restauracjach i hotelach
- Porcjowanie zup w liniach bufetowych i stołówkach
- Dozowanie dressingów i dipów przy zimnych przystawkach
- Przekładanie płynnych składników podczas przygotowania potraw
- Obsługa stanowisk wydawczych w kuchniach zbiorowego żywienia
- Nalewanie syropów i sosów deserowych w cukierniach
- Przenoszenie gorących płynów między naczyniami podczas gotowania
- Porcjowanie sosów w systemach cateringu i food trucków

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Mycie i przechowywanie**

Chochlę można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Po myciu ręcznym należy osuszyć, aby uniknąć nalotów wapnia z twardej wody. Przechowywanie w pozycji wiszącej zapobiega kontaktowi czerpaka z powierzchniami roboczymi. Stal 18/8 nie wymaga specjalnych środków konserwujących.

### **Kontrola stanu technicznego**

Przed użyciem należy sprawdzić, czy czerpak nie ma wgnieceń wpływających na dokładność porcjowania. Połączenie uchwyty z czerpakiem powinno być stabilne bez luzu. W przypadku zarysowań chromu powierzchnię można wypolerować pastą do stali nierdzewnej, co przywróci właściwości higieniczne.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy przydatne mogą być łyżki cedzakowe do składników stałych, chochle o większych pojemnościach (60-120 ml) do zup oraz szczypcy gastronomiczne do precyzyjnego układania elementów na talerzu.