

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-250x150-biala-yg-02150-yato-p-8235.html>

DESKA DO KROJENIA 250x150 BIAŁA YG-02150 YATO

Cena brutto	8,97 zł
Cena netto	7,29 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02150
Kod producenta	YG-02150
Kod EAN	5906083004292
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Wymiary (DxSxW) [cm]	25x15

Opis produktu

Deska do krojenia 250x150 mm biała YATO YG-02150

Dwustronna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Model o kompaktowych wymiarach 250x150 mm z uchwytem transportowym i zaokrąglonymi krawędziami.

Wymiary 250 × 150 mm

Grubość 10 mm

Materiał Polietylen

Kolor Biały

Charakterystyka deski do krojenia YATO YG-02150

Konstrukcja z polietylenu

Polietylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i kwasy spożywcze. Materiał nie wchłania zapachów, co zapobiega przenoszeniu smaków między różnymi produktami. Grubość 10 mm zapewnia stabilność podczas krojenia i odporność na odkształcenia.

Dwustronna powierzchnia robocza

Możliwość wykorzystania obu stron deski przedłuża żywotność produktu i pozwala na separację różnych rodzajów żywności. Rozwiązanie praktyczne w gastronomii, gdzie wymaga się rozdzielenia strefy krojenia mięsa, warzyw czy pieczywa.

Uchwyt transportowy

Wyprofilowany otwór ułatwia podnoszenie deski z blatu roboczego oraz umożliwia zawieszenie na haku po zakończeniu pracy. Funkcja szczególnie przydatna w kuchniach o ograniczonej przestrzeni magazynowej.

Zaokrąglone krawędzie

Profil krawędzi bez ostrych zakończeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń mechanicznych podczas użytkowania i przemieszczania. Ułatwia także czyszczenie brzegów deski, gdzie mogą gromadzić się resztki żywności.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02150
Producent	YATO
Wymiary	250 × 150 mm
Grubość	10 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Kolor	Biały
Liczba stron roboczych	2
Uchwyt	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia, użytek profesjonalny

Zastosowanie deski do krojenia

- Krojenie warzyw, owoców i produktów o niewielkich rozmiarach
- Przygotowanie składników do sałatek i przystawek
- Krojenie pieczywa, bułek i małych wypieków
- Porcjowanie serów, wędlin i mięs w małych ilościach
- Przygotowanie przekąsek i dań barowych
- Użytek w food truckach i małych punktach gastronomicznych

-
- Krojenie w domowych kuchniach o ograniczonej przestrzeni roboczej

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i dezynfekcja

Deska może być myta standardowymi środkami czystości stosowanymi w gastronomii. Polietylen jest odporny na detergenty, co umożliwia skuteczną dezynfekcję powierzchni roboczej. Konstrukcja umożliwia mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 80°C.

Kodowanie kolorystyczne w gastronomii

Biały kolor deski zgodnie z systemem HACCP jest przeznaczony do krojenia pieczywa, produktów mlecznych oraz żywności po obróbce termicznej. System kolorów zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych.

Zalecenia eksploatacyjne

Należy unikać kontaktu z gorącymi naczyniami i źródłami ciepła powyżej 90°C. Po użyciu zaleca się umycie, osuszenie i przechowywanie w pozycji pionowej lub zawieszanej. Regularna wymiana deski zalecana jest przy widocznych głębokich śladach cięcia, które mogą gromadzić bakterie.