

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/dispenser-do-sosow-350ml-bialy-yg-00552-yato-p-15353.html>

DYSPENSER DO SOSÓW 350ML BIAŁY YG-00552 YATO

Cena brutto	3,00 zł
Cena netto	2,44 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00552
Kod producenta	YG-00552
Kod EAN	5906083006395
Producent	YATO

Opis produktu

Dispenser do sosów 350ml biały YG-00552 YATO

Pojemnik do precyzyjnego dozowania sosów i płynnych przypraw, wykonany z elastycznego polietylenu. Przeznaczony do zimnych sosów w gastronomii, cateringu i kuchniach domowych.

Pojemność 350 ml

Materiał Polietylen (PE)

Średnica 60 mm

Wysokość 200 mm

Charakterystyka dyspensera do sosów

Elastyczny polietylen PE

Materiał o wysokiej elastyczności umożliwia płynne wyciskanie zawartości bez nadmiernego wysiłku. Ścianki pojemnika powracają do pierwotnego kształtu po każdym użyciu, co zapewnia długą żywotność produktu.

Zatyczka zabezpieczająca

Szczelne zamknięcie końcówki zapobiega niekontrolowanemu wyciekaniu sosu oraz chroni zawartość przed kontaktem z powietrzem, co przedłuża świeżość przechowywanych produktów.

Precyzyjne dozowanie

Wąska końcówka pozwala na dokładne nakładanie sosów w linie, kropki lub wzory. Kontrola przepływu poprzez regulację nacisku na ścianki pojemnika.

Możliwość mycia w zmywarce

Polietylen zachowuje właściwości w temperaturach zmywarki, co upraszcza proces czyszczenia i utrzymania higieny. Brak trudno dostępnych zakamarków ułatwia usuwanie resztek sosów.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00552
Producent	YATO
Pojemność	350 ml (0,35 l)
Materiał wykonania	Polietylen (PE)
Średnica korpusu	60 mm
Wysokość całkowita	200 mm
Kolor	Biały (bezbarwny)
Typ sosów	Zimne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie dyspensera do sosów

- Dozowanie ketchupu do hot-dogów, frytek i dań fast food
- Nakładanie musztardy w gastronomii i cateringu
- Precyzyjne aplikowanie majonezu i sosów czosnkowych
- Dekorowanie potraw octem balsamicznym
- Tworzenie wzorów z sosów na talerzach w restauracjach
- Dozowanie dressingów do sałatek
- Aplikowanie sosów BBQ i pikantnych
- Przechowywanie i podawanie syropów deserowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym napełnieniem należy umyć dyspenser ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce. Po osuszeniu można przystąpić do napełniania sosem przez szerokie górne otwory.

Napełnianie dyspensera

Zdejmij zatyczkę i górną część pojemnika. Napełnij dyspenser sosem, unikając przepełnienia (pozostaw około 10% wolnej przestrzeni). Załóż zatyczkę i przed użyciem lekko wciśnij ścianki, aby usunąć powietrze z końcówki.

Czyszczenie po użyciu

Opróżnij pozostałości sosu, spłucz wnętrze ciepłą wodą. Można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C. Po umyciu osusz dyspenser lub pozostaw do wyschnięcia w pozycji odwróconej.

Przechowywanie sosów

Dyspenser przeznaczony jest do zimnych sosów. Nie należy podgrzewać napełnionego pojemnika. Sosy wymagające chłodzenia przechowuj w lodówce. Zatyczka zapewnia szczelność, ale nie zastępuje oryginalnych opakowań do długoterminowego składowania.