

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kulki-izolacyjne-do-gotowania-sous-vide-yg-04735-yato-p-14178.html>

KULKI IZOLACYJNE DO GOTOWANIA SOUS VIDE YG-04735 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 36,98 zł |
| Cena netto | 30,07 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-04735 |
| Kod producenta | YG-04735 |
| Kod EAN | 5906083025426 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Kulki izolacyjne do gotowania sous vide YG-04735 YATO

Aksesoria do cyrkulatorów sous vide zaprojektowane w celu ograniczenia strat ciepła i odparowywania wody podczas długotrwałego gotowania w niskich temperaturach. Kulki izolacyjne tworzą warstwę termiczną na powierzchni wody, poprawiając efektywność energetyczną procesu gotowania.

Materiał Polipropylen

Redukcja strat ciepła Do 90%

Model YG-04735

Kompatybilność Cyrkulatory sous vide

Charakterystyka kulek izolacyjnych sous vide

Redukcja odparowywania wody

Kulki unoszą się na powierzchni wody, tworząc szczelną powłokę izolacyjną. Mechanizm ten ogranicza kontakt wody z powietrzem, co zapobiega intensywnemu parowaniu podczas wielogodzinnego gotowania w temperaturach 50-85°C. Zmniejsza to konieczność dolewania wody i nadzoru nad poziomem cieczy w naczyniu.

Oszczędność energii elektrycznej

Warstwa izolacyjna ogranicza straty ciepła nawet do 90%, co przekłada się na mniejsze zużycie energii przez grzałkę cyrkulatora. Cyrkulacja wody pozostaje niezakłócona, ponieważ kulki swobodnie przemieszczają się wraz z ruchem cieczy, nie blokując przepływu.

Stabilność temperatury

Izolacja termiczna minimalizuje wahania temperatury spowodowane chłodzeniem powierzchni wody przez otoczenie. Szczególnie istotne przy długotrwałych procesach gotowania (12-72 godziny), gdzie precyzja termiczna wpływa na teksturę i bezpieczeństwo żywności.

Materiał odporny na wysoką temperaturę

Polipropylen zachowuje właściwości mechaniczne w zakresie temperatur stosowanych w technice sous vide. Materiał jest neutralny chemicznie, nie wchodzi w reakcje z wodą ani parą wodną, nie uwalnia substancji do środowiska gotowania.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-------------------------|---|
| Numer katalogowy | YG-04735 |
| Producent | YATO |
| Materiał wykonania | Polipropylen (PP) |
| Redukcja strat ciepła | Do 90% |
| Zalecana kompatybilność | Cyrkulator YATO YG-04730 |
| Zastosowanie | Gotowanie sous vide w pojemnikach otwartych |

Zastosowanie kulek izolacyjnych

- Długotrwałe gotowanie mięs (wołowina, wieprzowina) w temperaturach 55-65°C przez 24-48 godzin
- Przygotowywanie drobiu w temperaturach 60-75°C przez 2-6 godzin
- Gotowanie warzyw korzeniowych w temperaturach 80-85°C przez 1-3 godziny
- Pasteryzacja żywności w kontrolowanych warunkach termicznych
- Przygotowywanie jaj w niskich temperaturach 60-65°C przez 45-90 minut
- Gotowanie ryb i owoców morza w temperaturach 45-55°C przez 30-60 minut
- Profesjonalna gastronomia wymagająca precyzyjnej kontroli temperatury

Użytkowanie i konserwacja

Sposób użycia

Kulki należy rozsypać na powierzchni wody w naczyniu po umieszczeniu produktów spożywczych w workach próżniowych i

uruchomieniu cyrkulatora. Warstwa kulek powinna pokrywać całą powierzchnię cieczy. Po zakończeniu gotowania kulki należy zebrać łyżką cedzakową lub sitkiem, przepłukać ciepłą wodą i osuszyć przed kolejnym użyciem.

Czyszczenie i przechowywanie

Kulki można myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń lub w zmywarce (górną półką, temperatura do 60°C). Po umyciu należy je dokładnie osuszyć i przechowywać w suchym miejscu w pojemniku z pokrywką, chroniąc przed kurzem. Nie należy narażać kulek na bezpośrednie źródła ciepła powyżej 100°C.

Produkty powiązane

Kulki izolacyjne YG-04735 zostały zaprojektowane do współpracy z cyrkulatorem sous vide YATO YG-04730. Zaleca się stosowanie ich w połączeniu z pojemnikami poliwęglanowymi o pojemności 12-20 litrów oraz workami próżniowymi o grubości 90-120 mikrometrów, przystosowanymi do gotowania w wysokich temperaturach.

...