

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lopatka-katowa-200mm-yg-07270-yato-p-15517.html>



ŁOPATKA KĄTOWA, 200MM YG-07270 YATO

Cena brutto	5,23 zł
Cena netto	4,25 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-07270
Kod producenta	YG-07270
Kod EAN	5906083007262
Producent	YATO

Opis produktu

Łopatka kątowa YATO YG-07270 – narzędzie kuchenne ze stali nierdzewnej

Łopatka kątowa o szerokości 72 mm, wykonana z hartowanej stali nierdzewnej z drewnianą rękojeścią. Narzędzie przeznaczone do smażenia, przewracania i krojenia potraw bezpośrednio na patelni.

Szerokość części roboczej 72 mm

Długość całkowita 320 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał Stal nierdzewna / Drewno

Charakterystyka łopatki kątovej YATO

Hartowana stal nierdzewna 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia odporność na odkształcenia przy zachowaniu elastyczności. Hartowanie zwiększa wytrzymałość mechaniczną i odporność na ścieranie, co wydłuża żywotność narzędzia w warunkach intensywnego użytkowania.

Naostrzony brzeg roboczy

Krawędź łopatk została wyostrzona, co umożliwia krojenie i siekanie składników bezpośrednio podczas smażenia. Funkcja przydatna przy dzieleniu mięsa, warzyw czy naleśników bez konieczności sięgania po dodatkowe narzędzia.

Drewniana rękojeść na nitach

Rękojeść wykonana z drewna połączona z częścią roboczą za pomocą nitów. Połączenie nitowe zapewnia trwałość mocowania i odporność na rozchwianie. Drewno nie nagrzewa się podczas pracy i zapewnia wygodny chwyt.

Konstrukcja kątowna

Kątowe ustawienie części roboczej względem rękojeści ułatwia dostęp do powierzchni patelni i sięganie pod smażone produkty. Konstrukcja zapobiega kontaktowi dłoni z gorącą powierzchnią podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-07270
Producent	YATO
Szerokość części roboczej	72 mm
Długość części roboczej	150 mm
Długość całkowita	320 mm
Materiał części roboczej	Hartowana stal nierdzewna
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Drewno
Typ połączenia	Nitowane

Zastosowanie łopatk kątowej

- Smażenie i przewracanie mięsa, kotletów, steków na patelni
- Przygotowywanie naleśników, placków ziemniaczanych, omletów
- Smażenie warzyw, grzybów i innych składników
- Krojenie i dzielenie potraw bezpośrednio podczas smażenia
- Przenoszenie usmażonych produktów z patelni na talerz
- Mieszanie i przekładanie składników w trakcie smażenia
- Praca przy grillach płaskich i płytach grillowych

Użytkowanie i konserwacja

Zalecenia dotyczące eksploatacji

Przed pierwszym użyciem łopatkę należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i osuszyć. Po każdym użyciu zaleca się ręczne mycie i dokładne osuszenie, szczególnie w miejscu połączenia nitowego. Nie zaleca się mycia w zmywarce ze względu na drewnianą rękojęć. Stal nierdzewna jest odporna na korozję, ale długotrwały kontakt z wilgocią może wpłynąć na stan drewna. Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża żywotność narzędzia.

Twardość HRC - co oznacza

HRC (Hardness Rockwell Cone) to skala twardości metali. Wartość 52-55 HRC oznacza średnio-wysoką twardość, typową dla narzędzi kuchennych wymagających odporności na odkształcenia przy zachowaniu elastyczności. Zbyt wysoka twardość (powyżej 60 HRC) mogłaby prowadzić do kruchości, zbyt niska (poniżej 50 HRC) do szybkiego zużycia i deformacji.