

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lopatka-katowa-200mm-yg-07280-yato-p-15518.html>



## ŁOPATKA KĄTOWA 200MM YG-07280 YATO

Cena brutto	<b>4,63 zł</b>
Cena netto	<b>3,76 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-07280</b>
Kod producenta	<b>YG-07280</b>
Kod EAN	<b>5906083007279</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Łopatka kątowa 200mm YG-07280 YATO

Profesjonalna łopatka kątowa ze stali nierdzewnej z drewnianą rękojeścią. Narzędzie do smażenia, przewracania potraw i siekania składników na gorącej powierzchni.

Długość całkowita 290 mm

Szerokość robocza 95 mm

Materiał ostrza **Stal nierdzewna**

Twardość stali 52-55 HRC

### Charakterystyka łopatki kątovej YATO

#### Hartowana stal nierdzewna

Ostrze wykonane ze stali o twardości 52-55 HRC łączy odporność na odkształcenia z elastycznością. Materiał zachowuje sprężystość przy nacisku, co umożliwia sprawne podważanie i przewracanie potraw bez uszkodzenia powierzchni smażenia.

#### Naostrzony brzeg roboczy

Krawędź ostrza posiada ostrzenie, które pozwala na siekanie składników bezpośrednio podczas smażenia. Funkcja przydatna przy dzieleniu mięsa, warzyw czy naleśników bez konieczności używania dodatkowych narzędzi.

### Drewniana rękojeść na nitach

Trzon z drewna połączony z ostrzem za pomocą nitów zapewnia stabilne mocowanie odporne na wysokie temperatury. Naturalne drewno nie nagrzewa się podczas pracy i zapewnia pewny chwyt.

### Wymiary robocze 95×100 mm

Szerokość 95 mm i długość części roboczej 100 mm to rozmiar uniwersalny dla większości patelni i grilli. Powierzchnia ostrza wystarcza do obsługi standardowych porcji bez nadmiernej masy narzędzia.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-07280
Marka	YATO
Długość całkowita	290 mm
Długość części roboczej	100 mm
Szerokość ostrza	95 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna hartowana
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Drewno
Typ połączenia	Nitowe

## Zastosowanie łopatki kątovej

- Smażenie mięsa na patelni i grillach płytowych
- Przewracanie naleśników, omeletu i placków ziemniaczanych
- Obsługa warzyw smażonych i grillowanych
- Siekanie i dzielenie składników podczas smażenia
- Praca na płytach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych
- Gastronomia profesjonalna – kuchnie restauracyjne
- Catering i food trucki
- Grillowanie na płytach stalowych

### Twardość stali 52-55 HRC - co to oznacza?

HRC (Hardness Rockwell C) to skala twardości metali. Zakres 52-55 HRC oznacza stal zahartowaną do poziomu typowego dla noży kuchennych i narzędzi tnących. Taka twardość zapewnia odporność na ścieranie i odkształcenia przy zachowaniu elastyczności - ostrze nie pęka przy zginaniu, ale wraca do pierwotnego kształtu.

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

Stal nierdzewna wymaga mycia w ciepłej wodzie z detergentem po każdym użyciu. Unikać długotrwałego moczenia drewnianej rękojeści - może to prowadzić do rozluźnienia nitów. Po umyciu wytrzeć do sucha, szczególnie połączenie ostrza z trzonem.

Drewno rękojeści można okresowo impregnować olejem mineralnym lub specjalnym preparatem do konserwacji drewnianych elementów kuchennych. Zapobiega to wysuszeniu i pękaniu materiału.

Naostrzony brzeg należy chronić przed uderzeniami o twarde powierzchnie. Przy regularnym użyciu można odświeżyć ostrzenie za pomocą osetki drobnoziarnistej.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć inne narzędzia YATO: łopatkę prostą, chochle ze stali nierdzewnej, szczypce kuchenne oraz zestawy noży szefa kuchni. Dla użytkowników grilli płytowych przydatne będą skrobaki do czyszczenia powierzchni stalowych.

...