

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

ŁOPATKA KĄTOWA 200MM YG-07280 YATO

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

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: łopatki proste, chochle ze stali nierdzewnej, szczypce kuchenne oraz zestawy noży szefa kuchni. Dla użytkowników grilli płytowych przydatne będą skrobaki do czyszczenia powierzchni stalowych.

...