

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lyzka-cedzakowa-350mm-yg-02595-yato-p-15434.html>

ŁYŻKA CEDZAKOWA 350MM YG-02595 YATO

Cena brutto	27,93 zł
Cena netto	22,71 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02595
Kod producenta	YG-02595
Kod EAN	5906083012136
Producent	YATO

Opis produktu

Łyżka cedzakowa 350mm YG-02595 YATO

Profesjonalna łyżka cedzakowa ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do zastosowań gastronomicznych i domowych. Konstrukcja o długości całkowitej 570 mm z częścią roboczą o średnicy 140 mm zapewnia funkcjonalność przy odcedzaniu produktów z gorących płynów.

Długość całkowita 570 mm

Średnica części roboczej 140 mm

Grubość profilu 2,5 mm

Materiał Stal 18/8

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki skład zapewnia odporność na korozję, działanie kwasów spożywczych oraz wysokich temperatur. Materiał nie wchodzi w reakcje z żywnością i zachowuje neutralność smakową.

Wzmocniony profil 2,5 mm

Grubość ścianki 2,5 mm znacznie przekracza standardy wyrobów domowych (zwykle 0,8-1,2 mm). Zapewnia sztywność konstrukcji przy pracy z ciężkimi produktami oraz odporność na deformacje mechaniczne podczas intensywnego użytkowania.

Perforacja 4 mm

Średnica otworów 4 mm umożliwia efektywne odcedzanie płynów przy zachowaniu małych elementów żywności. Rozmiar oczek zapobiega wypadaniu drobnych składników, takich jak warzywa blanszowane czy pierogi.

Uchwyt z zawieszką

Ergonomiczny uchwyt o długości umożliwiającej bezpieczną pracę przy głębokich naczyniach. Otwór do zawieszania pozwala na higieniczne przechowywanie bez kontaktu z powierzchnią roboczą oraz szybkie osuszanie po myciu.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02595
Producent	YATO
Długość całkowita	570 mm
Średnica części roboczej	140 mm
Średnica perforacji	4 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie

- Odcedzanie makaronu, pierogów i klusek z wrzątku
- Blanszowanie warzyw w dużych ilościach płynu
- Wyjmowanie produktów z zup, wywarów i bulionów
- Przenoszenie gotowanych produktów między naczyniami
- Odcedzanie owoców z kompotów i syropów
- Wyjmowanie smażonych produktów z tłuszczu
- Porcjowanie potraw w gastronomii
- Odcedzanie warzyw po gotowaniu na parze

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości przy myciu w zmywarkach w temperaturze do 65°C. Chromowana powierzchnia nie wymaga polerowania. Po myciu zaleca się zawieszenie narzędzia za uchwyt w celu grawitacyjnego odpływu wody z perforacji. Unikać długotrwałego kontaktu z chlorkami w stężonych roztworach.

Zakres temperatur

Konstrukcja wytrzymałe kontakt z wrzątkiem (100°C) oraz krótkotrwałe zanurzenie w oleju do smażenia (do 180°C). Stal 18/8 nie traci właściwości mechanicznych w zakresie temperatur stosowanych w kuchni. Uchwyt pozostaje chłodny przy standardowym użytkowaniu dzięki niskiej przewodności cieplnej stali.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć inne narzędzia ze stali nierdzewnej YATO: chochle o różnych pojemnościach, łyżki wazowe, szumówki oraz cedzaki stojące. Wszystkie wykonane w tej samej technologii zapewniają spójność wizualną i funkcjonalną stanowiska pracy.