

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lyzka-do-serwowania-300mm-yg-02774-yato-p-15450.html>

ŁYZKA DO SERWOWANIA 300MM YG-02774 YATO

Cena brutto	14,10 zł
Cena netto	11,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02774
Kod producenta	YG-02774
Kod EAN	5906083012303
Producent	YATO

Opis produktu

Łyżka cedzakowa do serwowania 300mm YATO YG-02774

Profesjonalna łyżka cedzakowa ze stali nierdzewnej 18/8, przeznaczona do serwowania potraw w gastronomii. Długość robocza 300 mm zapewnia komfortową pracę przy głębokich naczyniach i dużych porcjach.

Długość 300 mm

Materiał **Stal 18/8**

Grubość profilu 2,5 mm

Zmywarka **Tak**

Charakterystyka łyżki cedzakowej YATO

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopowy: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał charakteryzuje się zwiększoną odpornością na korozję, utrzymuje połysk po wielokrotnym myciu i nie wchodzi w reakcje z kwasami spożywczymi. Standardowy materiał w profesjonalnej gastronomii.

Grubość profilu 2,5 mm

Wzmocniony profil zapewnia sztywność konstrukcji podczas pracy z ciężkimi produktami. Łyżka nie ugina się pod obciążeniem, co umożliwia precyzyjne serwowanie dużych porcji i podnoszenie mokrych składników bez ryzyka deformacji.

Długość robocza 300 mm

Wydłużona konstrukcja pozwala na sięganie do dna głębokich pojemników GN, dużych garnków i pojemników bufetowych. Zapewnia bezpieczny dystans od gorącej powierzchni i minimalizuje ryzyko poparzeń podczas serwowania.

Perforowana czasza

Otwory w czaszy łyżki umożliwiają odcedzanie nadmiaru płynu podczas serwowania. Rozwiązanie przydatne przy pracy z warzywami gotowanymi, owocami w syropie, produktami marynowanymi i potrawami wymagającymi odsączenia sosu.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02774
Producent	YATO
Długość całkowita	300 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Grubość profilu	2,5 mm
Typ uchwytu	Metalowy, chromowany
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Wykończenie powierzchni	Chromowane

Zastosowanie w gastronomii

- Serwowanie warzyw gotowanych z odcedzeniem wody
- Porcjowanie potraw z sosem przy jednoczesnym odsączaniu płynu
- Przekładanie owoców z syropu lub kompotu
- Obsługa bufetów i linii rozdawniczych w restauracjach
- Praca przy pojemnikach GN w kuchniach profesjonalnych
- Serwowanie produktów marynowanych bez zalewy
- Obsługa cateringu i eventów gastronomicznych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Łyżka jest przystosowana do mycia w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Chromowane wykończenie utrzymuje połysk przy regularnym czyszczeniu. Po umyciu należy osuszyć, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych. Przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w zawieszaniu lub w dedykowanych pojemnikach na sztucze gastronomiczne.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Długość 300 mm jest dostosowana do standardowych pojemników gastronomicznych GN 1/1 o głębokości 150-200 mm. Łyżka współpracuje z większością systemów bufetowych, podgrzewaczy elektrycznych i pojemników typu bain-marie stosowanych w profesjonalnej gastronomii.