

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lyzka-do-spaghetti-330mm-yg-02780-yato-p-15456.html>

ŁYŻKA DO SPAGHETTI 330MM YG-02780 YATO



Cena brutto	23,22 zł
Cena netto	18,88 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02780
Kod producenta	YG-02780
Kod EAN	5906083012365
Producent	YATO

Opis produktu

Łyżka do spaghetti 330mm YATO YG-02780

Profesjonalna łyżka do spaghetti ze stali nierdzewnej 18/8, przeznaczona do pracy w gastronomii. Długość 330 mm zapewnia bezpieczną obsługę głębokich garnków, a perforowana konstrukcja umożliwia skuteczne odsączanie makaronu.

Długość 330 mm

Materiał Stal 18/8

Grubość profilu 2,5 mm

Model YG-02780

Charakterystyka łyżki do spaghetti YATO

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 wskazuje na skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taka kompozycja zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze i wysokie temperatury. Materiał spełnia normy kontaktu z żywnością i zachowuje właściwości nawet przy intensywnym użytkowaniu w gastronomii.

Grubość profilu 2,5 mm

Wzmocniony profil o grubości 2,5 mm eliminuje ryzyko zgięcia podczas nabierania mokrego makaronu z gotującej się wody. Sztwna konstrukcja pozwala na pewne operowanie nawet przy pełnym obciążeniu łyżki.

Długość robocza 330 mm

Wydłużona konstrukcja umożliwia bezpieczną pracę z głębokimi garnkami bez ryzyka oparzenia dłoni parą. Długość ta jest standardem w wyposażeniu kuchni profesjonalnych, gdzie używa się pojemników o dużej pojemności.

Kompatybilność ze zmywarką

Stal nierdzewna 18/8 zachowuje parametry po wielokrotnych cyklach mycia w zmywarkach przemysłowych. Chromowane wykończenie nie matowieje i nie traci połysku, co ułatwia utrzymanie higieny w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02780
Marka	YATO
Długość całkowita	330 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Grubość profilu	2,5 mm
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje włoskie i pizzerie - nakładanie spaghetti, tagliatelle, linguine
- Hotele i bufety - obsługa stanowisk z makaronem
- Catering - przygotowanie dań na większą liczbę osób
- Kuchnie zbiorowe - szpitale, szkoły, stołówki firmowe
- Food trucki i street food - szybka obsługa klientów
- Kuchnie domowe - dla osób ceniących profesjonalne narzędzia

Dlaczego stal 18/8 w gastronomii

Stal nierdzewna 18/8 (odpowiednik oznaczenia 304) to standard w profesjonalnym wyposażeniu kuchni. Zawartość 18% chromu tworzy pasywną warstwę ochronną, która regeneruje się samoistnie po uszkodzeniach mechanicznych. Dodatek 8% niklu zwiększa odporność na działanie kwasów organicznych obecnych w żywności oraz zapobiega powstawaniu przebarwień. Materiał zachowuje neutralność smakową i nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć łyżkę w ciepłej wodzie z detergentem i wypłukać. Po każdym użyciu zaleca się usunięcie resztek żywności i mycie w zmywarce w temperaturze do 65°C lub ręcznie w ciepłej wodzie. Chromowane wykończenie nie wymaga specjalnej pielęgnacji – wystarczy standardowe mycie.

Stal 18/8 jest odporna na zarysowania, ale należy unikać kontaktu z twardymi przedmiotami metalowymi podczas przechowywania. Łyżkę można przechowywać w pojemnikach na sztućce gastronomiczne lub zawieszać na hakach w strefie przygotowawczej.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w kuchni warto rozważyć inne akcesoria YATO z serii gastronomicznej: chochle o różnych pojemnościach, cedzaki do makaronu, szczypce kuchenne oraz łopatki ze stali nierdzewnej. Wszystkie narzędzia z tej linii charakteryzują się tym samym standardem wykonania i kompatybilnością z myciem w zmywarkach przemysłowych.

...