

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/miseczki-do-dekoracji-kieliszkow-yg-07102-yato-p-15506.html>

MISECZKI DO DEKORACJI KIELISZKÓW YG-07102 YATO

Cena brutto	15,29 zł
Cena netto	12,43 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-07102
Kod producenta	YG-07102
Kod EAN	5906083006470
Producent	YATO

Opis produktu

Miseczki do dekoracji kieliszków YG-07102 YATO

Krustownica barowa z trzema pojemnikami przeznaczona do przygotowywania dekoracji brzegów szkła przy koktajlach i drinkach. Wyposażona w rozsuwane komory z oznaczeniami oraz wkładkę gąbkową do zwilżania krawędzi kieliszków.

Liczba pojemników **3 komory**

Średnica **150 mm**

Materiał **ABS**

Wysokość **70 mm**

Charakterystyka produktu

Trzy opisane komory

Rozsuwane pojemniki z trwałym oznaczeniem (sok, sól, cukier) umożliwiają jednoczesne przygotowanie różnych typów dekoracji brzegowych. Rozsuwana konstrukcja pozwala na regulację szerokości każdej komory w zależności od ilości używanych składników.

Wkładka gąbkowa

Dedykowana komora z gąbką służy do zwilżania brzegu kieliszka sokiem cytrynowym lub innym płynem. Wilgotna krawędź zapewnia lepszą przyczepność cukru, soli lub innych dekoracji, co jest standardem w profesjonalnej barmance.

Konstrukcja z ABS

Tworzywo ABS (akrylonitryl-butadien-styren) charakteryzuje się odpornością na uderzenia, ścieranie oraz kontakt z alkoholem i kwasami owocowymi. Materiał nie wchłania zapachów i łatwo się czyszczy, co jest kluczowe w warunkach intensywnej eksploatacji barowej.

Przykrywka zabezpieczająca

Pokrywa chroni zawartość pojemników przed wilgocią, kurzem i zanieczyszczeniami. Szczelne zamknięcie zapobiega zbrylaniu się cukru i soli, przedłużając świeżość składników dekoracyjnych między użyciami.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07102
Producent	YATO
Typ produktu	Krustownica barowa / miseczki do dekoracji kieliszków
Liczba pojemników	3 komory rozsuwane
Oznaczenia komór	Sok, sól, cukier
Wyposażenie dodatkowe	Wkładka gąbkowa, pokrywa
Materiał wykonania	ABS (akrylonitryl-butadien-styren)
Średnica	150 mm
Wysokość	70 mm

Zastosowanie

- Przygotowywanie brzegów kieliszków do Margarita z solą
- Dekoracja szkła do koktajli tropikalnych cukrem trzcinowym
- Ozdabianie kieliszków do drinków na bazie cytrusów
- Profesjonalne barmanstwo w lokalach gastronomicznych
- Obsługa eventów i imprez okolicznościowych
- Catering koktajlowy i usługi mobilne
- Szkolenia baristyczne i kursy barmańskie
- Domowe przygotowywanie koktajli według standardów barowych

Użytkowanie i konserwacja

Technika krustowania

Brzeg kieliszka należy zwilżyć za pomocą gąbki nasączonej sokiem cytrynowym lub limonkowym, następnie odwrócić szkło i delikatnie przycisnąć do wybranego składnika (sól, cukier). Ruch obrotowy zapewnia równomierne pokrycie całego obwodu. Nadmiar należy strząsnąć lekkim potrząśnięciem.

Czyszczenie i przechowywanie

Pojemniki należy myć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, unikając zanurzania gąbki. Po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec zbrylaniu się soli i cukru. Przechowywać w suchym miejscu z zamkniętą pokrywą. Gąbkę okresowo wymieniać na nową.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska barowego warto rozważyć: shakery barowe, jigger do odmierzania alkoholu, sitko barowe Hawthorne, muddler do tłuczenia składników, łyżka barmańska, deska do krojenia owoców oraz zestaw ozdób koktajlowych.