

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-ciast-285mm-yg-02779-yato-p-15455.html>

## NÓŻ DO CIAST 285MM YG-02779 YATO



Cena brutto	<b>14,11 zł</b>
Cena netto	<b>11,47 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02779</b>
Kod producenta	<b>YG-02779</b>
Kod EAN	<b>5906083012358</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż do ciast 285mm YATO YG-02779 – szpatuła ze stali nierdzewnej do gastronomii

Profesjonalna szpatuła kuchenna ze stali nierdzewnej 18/8, przeznaczona do porcjowania i nakładania ciast, deserów oraz innych potraw. Produkt marki YATO o długości roboczej 275 mm zapewnia precyzję cięcia i trwałość w intensywnym użytkowaniu.

Długość 275 mm

Materiał Stal 18/8

Grubość profilu 2,5 mm

Model YG-02779

### Charakterystyka noża do ciast YATO

#### Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 wskazuje zawartość 18% chromu i 8% niklu, co zapewnia odporność na korozję, utlenianie oraz działanie kwasów spożywczych. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, bezpieczny w codziennym użytkowaniu gastronomicznym.

#### Grubość profilu 2,5 mm

Wzmocniony profil zapewnia sztywność niezbędną przy porcjowaniu gęstych mas cukierniczych, serników czy tart. Grubsza konstrukcja eliminuje wyginanie się ostrza podczas pracy z twardszymi wypiekami.

### **Długość robocza 275 mm**

Długość ostrza umożliwia jednoczesne cięcie dużych blach ciast oraz precyzyjne porcjowanie pojedynczych kawałków. Format uniwersalny dla standardowych pojemników GN oraz form cukierniczych.

### **Metalowy uchwyt**

Konstrukcja monolityczna z metalowym uchwytem zapewnia higienę – brak połączeń i szczelin, w których mogłyby gromadzić się resztki żywności. Chromowane wykończenie ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02779
Producent	YATO
Długość całkowita	285 mm
Długość robocza ostrza	275 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii

- Porcjowanie ciast, tortów i serników na blacie roboczym
- Nakładanie deserów na talerze w restauracjach i kawiarniach
- Cięcie i serwowanie pizzy w pizzeriach
- Praca z masami cukierniczymi w cukierniach
- Obsługa linii bufetowych w hotelach i cateringach
- Porcjowanie zapiekanek i dań w pojemnikach GN
- Nakładanie past, kremów i nadzień podczas dekoracji wypieków
- Przenoszenie delikatnych ciast bez uszkodzenia struktury

### **Konserwacja i użytkowanie**

Produkt można myć w zmywarce gastronomicznej. Po umyciu zaleca się natychmiastowe osuszenie, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych na chromowanej powierzchni. Stal 18/8 zachowuje trwałość nawet przy intensywnym użytkowaniu w środowisku

---

wilgotnym. Unikać długotrwałego kontaktu z substancjami silnie kwaśnymi lub zasadowymi.

#### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska cukierniczego warto rozważyć: noże paletowe o różnych długościach, szpatuły kątowe do glazury, formy do ciast oraz pojemniki GN ze stali nierdzewnej.

...