

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

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.

...