

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nozyczki-kuchenne-wieloostrzowe-yg-02368-yato-p-8145.html>

NOŻYCZKI KUCHENNE WIELOOSTRZOWE YG-02368 YATO

| | |
|----------------------|--|
| Cena brutto | 8,05 zł |
| Cena netto | 6,54 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-02368 |
| Kod producenta | YG-02368 |
| Kod EAN | 5906083000058 |
| Producent | YATO |
| Materiał | SS2CR13 / ABS |
| Grubość ścianki [mm] | 1,2 |
| Jednostka | SZT |
| Długość [mm] | 200/80 |

Opis produktu

Nożyczki kuchenne wieloostrzowe do ziół YATO YG-02368

Wieloostrzowe nożyczki kuchenne z pięcioma ostrzami ze stali nierdzewnej 2CR13, przeznaczone do szybkiego cięcia świeżych ziół, szczypiorku i dekoracji kulinarnych. Konstrukcja umożliwia równoczesne cięcie w pięciu liniach, skracając czas przygotowania potraw.

Liczba ostrzy 5 ostrzy

Materiał ostrzy Stal 2CR13

Długość ostrzy 80 mm

Długość całkowita 200 mm

Charakterystyka nożyczek wieloostrzowych

Stal nierdzewna 2CR13

Stal chromowa 2CR13 zawiera 13% chromu, co zapewnia odporność na korozję i utrzymanie ostrości. Twardość tego stopu wynosi około 52-55 HRC, dlatego jest stosowana w produkcji ostrzy noży i nożyczek. Materiał nie rdzewieje w kontakcie z sokami warzyw i

ziół.

Pięć równoległych ostrzy

Konstrukcja z pięcioma ostrzami o grubości 1,2 mm każde umożliwia jednoczesne cięcie w pięciu liniach. Rozwiązanie to przyspiesza proces krojenia świeżych ziół do 5 razy w porównaniu z tradycyjnym nożem, co ma znaczenie przy przygotowywaniu większych ilości potraw.

Ergonomiczne rękojeści

Uchwyty zaprojektowane z uwzględnieniem anatomii dłoni redukują zmęczenie podczas dłuższego użytkowania. Konstrukcja jest obustronnie symetryczna, co umożliwia komfortową pracę zarówno osobom praworęcznym, jak i leworęcznym bez konieczności zmiany chwytu.

Długość robocza 80 mm

Ostrza o długości 80 mm pozwalają na cięcie wiązek ziół o średnicy do około 6-7 cm. Taka długość robocza jest wystarczająca do przecięcia standardowych pęczków natki, bazylii czy szczypiorku w jednym ruchu bez konieczności wielokrotnego przycinania.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-----------------------------|---|
| Model | YG-02368 |
| Producent | YATO |
| Materiał ostrzy | Stal nierdzewna 2CR13 |
| Liczba ostrzy | 5 sztuk |
| Długość ostrzy | 80 mm |
| Grubość pojedynczego ostrza | 1,2 mm |
| Długość całkowita | 200 mm |
| Przeznaczenie | Osoby prawo- i leworęczne |
| Zastosowanie | Cięcie ziół, szczypiorku, dekoracji kulinarnych |

Zastosowanie nożyczek wieloostrowych

- Cięcie świeżych ziół do sałatek, past i sosów
- Krojenie szczypiorku do zup, jajecznicy i twarogu
- Przygotowanie natki pietruszki, koperku i bazylii

-
- Dekoracja potraw ziołami o równomiernej długości
 - Szybkie krojenie mięty do napojów i deserów
 - Przygotowanie rozmarynu, tymianku i oregano
 - Cięcie rukoli i innych liściastych warzyw
 - Krojenie zielonej cebuli i porów

Użytkowanie i konserwacja

Po użyciu nożyczki należy przepłukać pod bieżącą wodą, usuwając resztki ziół spomiędzy ostrzy. Stal 2CR13 jest odporna na korozję, ale zaleca się osuszenie po myciu. Ostrza można rozsunąć dla dokładniejszego czyszczenia. Nie należy myć w zmywarce, ponieważ wysokie temperatury i agresywne detergenty mogą wpływać na ostrość. Okresowe naoliwienie punktu obrotu przedłuży płynność działania mechanizmu.