

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/palnik-szeffa-kuchni-1-3kw-do-creme-brulee-yato-yg-30105-yato-p-47139.html>

PALNIK SZEFA KUCHNI 1,3KW DO CREME BRULEE YATO YG-30105 Yato

Cena brutto	16,92 zł
Cena netto	13,76 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-30105
Kod producenta	YG-30105
Kod EAN	5906083089190
Producent	YATO

Opis produktu

Palnik kuchenny gazowy YATO YG-30105 1,3 kW do creme brulee

Palnik gazowy przeznaczony do karmelizacji cukru, opiekania powierzchni potraw i precyzyjnych prac kulinarnych wymagających kontrolowanego płomienia. Model YG-30105 oferuje moc 1,3 kW i system bezpieczeństwa zapobiegający przypadkowemu zapłonowi.

Moc palnika 1,3 kW

Producent YATO

Model YG-30105

Typ zasilania Gaz (butan)

Charakterystyka palnika gazowego YATO YG-30105

Moc 1,3 kW dla kontrolowanego płomienia

Moc 1,3 kW zapewnia wystarczającą temperaturę do karmelizacji cukru na powierzchni deserów bez przegrzewania warstwy spodniej. Temperatura płomienia pozwala na precyzyjne opiekanie powierzchni w ciągu kilkunastu sekund, co jest kluczowe przy przygotowywaniu creme brulee, tart czy bezy.

Ergonomiczna konstrukcja uchwytu

Ukształtowanie uchwytu umożliwia stabilne trzymanie palnika podczas pracy pod różnymi kątami. Rozkład masy urządzenia zmniejsza zmęczenie dłoni podczas dłuższych sesji kulinarnych, co ma znaczenie przy przygotowywaniu większej liczby porcji deserów.

System zabezpieczeń przed przypadkowym zapłonem

Mechanizm uruchomienia wymaga dwuetapowej aktywacji, co eliminuje ryzyko niezamierzonego włączenia palnika podczas przechowywania lub transportu. Zabezpieczenie zwiększa bezpieczeństwo użytkowania, szczególnie w środowisku domowym.

Materiały odporne na wysoką temperaturę

Zastosowane materiały wytrzymują wielokrotne cykle nagrzewania i chłodzenia bez deformacji. Dysza palnika wykonana z metalu odpornego na korozję zachowuje stabilne parametry płomienia przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Producent	YATO
Model	YG-30105
Moc palnika	1,3 kW
Typ zasilania	Gaz (butan)
Przeznaczenie	Karmelizacja, opiekanie powierzchni potraw
System bezpieczeństwa	Zabezpieczenie przed przypadkowym zapłonem

Zastosowanie palnika kulinarnego

- Karmelizacja cukru na powierzchni creme brulee i tart
- Opiekanie bezy na tarcie cytrynowej i innych deserach
- Rumienienie sera na zapiekankach i gratinach
- Przygotowanie grillowanych warzyw w małych porcjach
- Opiekanie skórki na mięsie i rybach przed podaniem
- Podgrzewanie i topienie składników w precyzyjnych miejscach
- Flambirowanie potraw i deserów
- Usuwanie skórki z papryki i innych warzyw

Sposób użytkowania palnika gazowego

Przed pierwszym użyciem należy napełnić zbiornik gazem butanowym zgodnie z instrukcją producenta. Podczas karmelizacji cukru palnik trzyma się w odległości 5-10 cm od powierzchni, poruszając płomieniem równomiernie, aby uniknąć przypalenia w jednym miejscu. Po zakończeniu pracy należy odczekać na ostygnięcie dyszy przed schowaniem urządzenia. Zaleca się przechowywanie palnika w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła.

Produkty uzupełniające

Do palnika kulinarnego warto rozważyć zakup gazu butanowego w nabojach, szczypiec kuchennych o długich ramionach do bezpiecznej manipulacji gorącymi naczyniami oraz formy ceramiczne do creme brulee z odpowiednią odpornością termiczną.