

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

### 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.