

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/praska-do-miesa-stal-nierdzewna-p-60110.html>

PRASKA DO MIĘSA - STAL NIERDZEWNA

Cena brutto	30,85 zł
Cena netto	25,08 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20135
Kod producenta	YG-20135
Kod EAN	5906083116407
Producent	YATO

Opis produktu

Praska do mięsa YATO YG-20135 - stal nierdzewna SS430

Profesjonalne narzędzie kuchenne do spłaszczania mięsa na patelni i grillu. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS430 z ergonomicznym uchwytem zapewnia trwałość i wygodę użytkowania podczas przygotowywania smash burgerów, steków i innych dań mięsnych.

Materiał **Stal nierdzewna SS430**

Średnica **16 cm**

Waga **415 g**

Grubość blachy **1,95 mm**

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna SS430

Stal ferrytyczna odporna na korozję i wysoką temperaturę. Bezpieczna w kontakcie z żywnością, nie wchodzi w reakcję z produktami spożywczymi. Łatwa w czyszczeniu dzięki gładkiej powierzchni, która minimalizuje przywieranie resztek jedzenia.

Waga 415 gramów

Masa praski zapewnia odpowiedni nacisk na mięso bez konieczności wywierania dodatkowej siły. Umożliwia równomierne spłaszczanie kotletów i steków, co przekłada się na jednolite przypieczenie i zachowanie soków wewnątrz mięsa.

Średnica robocza 16 cm

Powierzchnia kontaktowa dostosowana do standardowych rozmiarów kotletów burgerowych i steków. Pozwala na efektywne spłaszczanie mięsa na patelniach o średnicy od 24 cm wzwyż oraz na powierzchniach grillowych.

Zintegrowany otwieracz do butelek

Dodatkowa funkcja umieszczona w konstrukcji praski. Praktyczne rozwiązanie przy grillowaniu i przygotowywaniu posiłków na zewnątrz, eliminuje potrzebę szukania osobnego otwieracza.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20135
Materiał wykonania	Stal nierdzewna SS430
Średnica powierzchni roboczej	16 cm
Wysokość całkowita	7,5 cm
Grubość blachy	1,95 mm
Średnica rękojeści	25 mm
Waga	415 g
Dodatkowe funkcje	Wbudowany otwieracz do butelek
Producent	YATO

Zastosowanie praski do mięsa

- Przygotowywanie smash burgerów - spłaszczanie kulek mięsa na cienkie kotlety z chrupiącą skórką
- Dociskanie steków wołowych i wieprzowych podczas smażenia na patelni
- Równomierne przypieczenie kotletów drobiowych i rybnych
- Praca na grillach płytowych i kontaktowych
- Przygotowywanie kanapek panini i tostów - dociskanie podczas grillowania
- Użycie na patelniach żeliwnych, stalowych i nieprzywierających
- Gotowanie na płytach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych
- Profesjonalne zastosowanie w gastronomii - food trucki, restauracje typu diner

Technika smash burgera

Zasada działania

Smash burger to technika polegająca na mocnym spłaszczeniu kulki mięsa mielonego na rozgrzanej powierzchni w ciągu pierwszych 30 sekund smażenia. Praska o wadze 415 g wywiera wystarczający nacisk, by stworzyć cienki kotlet o grubości 3-5 mm. Kontakt z gorącą powierzchnią powoduje reakcję Maillarda - karmelizację białek i cukrów, co tworzy charakterystyczną chrupiącą skórkę przy zachowaniu soczystości wewnątrz.

Parametry użytkowania

Temperatura patelni lub grilla powinna wynosić 200-230°C. Mięso należy formować w kulki o wadze 80-100 g, umieścić na rozgrzanej powierzchni i natychmiast docisnąć praską przez 20-30 sekund. Po tym czasie praska nie jest już potrzebna - kotlet smaży się standardowo po 2-3 minuty z każdej strony.

Konserwacja i czyszczenie

Stal nierdzewna SS430 wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Praskę należy umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń, używając miękkiej gąbki. Nie zaleca się stosowania druciaków i proszków ściernych, które mogą zarysować powierzchnię. Po umyciu praskę należy dokładnie wysuszyć, aby uniknąć powstawania przebarwień.

W przypadku przypalonych resztek żywności można zastosować pastę z sody oczyszczonej i wody, pozostawić na 15 minut, a następnie zmyć. Praska nadaje się do mycia w zmywarce, jednak mycie ręczne wydłuża żywotność produktu i zachowuje połysk stali.

Przechowywanie

Praskę należy przechowywać w suchym miejscu. Można ją zawiesić za otwór w uchwycie lub umieścić w szufladzie z akcesoriami kuchennymi. Stal nierdzewna SS430 jest odporna na wilgoć, jednak długotrwałe przechowywanie w mokrym środowisku może prowadzić do powierzchniowej korozji.

Produkty uzupełniające

Do praski warto rozważyć: patelnie żeliwne o średnicy 28-30 cm, szpatułki stalowe do podważania kotletów, termometry kuchenne do kontroli temperatury mięsa, deski do krojenia z rowkiem na soki oraz zestawy przypraw do burgerów.