

## RÓZGA 300MM YG-02510 YATO



Cena brutto	<b>15,02 zł</b>
Cena netto	<b>12,21 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02510</b>
Kod producenta	<b>YG-02510</b>
Kod EAN	<b>5906083012082</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Różga kuchenna 300mm YATO YG-02510

Różga kuchenna ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do mieszania, ubijania i emulgowania składników kulinarnych. Konstrukcja z 8 sztywnych wrzesion o średnicy 2,4 mm zapewnia efektywne napowietrzanie mas i łączenie składników o różnej konsystencji.

Długość całkowita 300 mm

Materiał **Stal 18/8**

Grubość pręta 2,4 mm

Liczba wrzesion 8 szt.

### Charakterystyka różgi kuchennej YATO

#### **Stal nierdzewna 18/8**

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taka proporcja zapewnia odporność na korozję, działanie kwasów spożywczych oraz zachowanie właściwości higienicznych. Materiał nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi i nie zmienia smaku potraw.

#### **Konstrukcja 8-wrzecionowa**

---

Osiem sztywnych prętów o średnicy 2,4 mm tworzy strukturę, która efektywnie rozdziela składniki i wprowadza powietrze do masy. Większa liczba wrzesion w porównaniu do standardowych 6-wrzesionowych modeli zwiększa powierzchnię kontaktu i skraca czas mieszania.

### **Długość robocza 300 mm**

Całkowita długość 300 mm, w tym rękojeść 110 mm, daje 190 mm części roboczej. Taki wymiar umożliwi pracę w naczyniach o pojemności 2-5 litrów bez ryzyka zanurzenia dłoni w mieszanych składnikach, co ma znaczenie przy obsłudze gorących płynów.

### **Możliwość mycia w zmywarce**

Konstrukcja bez elementów drewnianych czy plastikowych pozwala na mycie w zmywarkach w temperaturze do 70°C. Brak szczelin i połączeń klejonych eliminuje miejsca gromadzenia się bakterii i ułatwia utrzymanie higieny w kuchniach profesjonalnych.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02510
Producent	YATO
Długość całkowita	300 mm
Długość rękojeści	110 mm
Grubość pręta	2,4 mm
Liczba wrzesion	8 sztuk
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Uchwyt do zawieszenia	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie różgi kuchennej

- Ubijanie białek na pianę o różnym stopniu sztywności
- Mieszanie sosów emulsyjnych (winegret, majonez, holenderski)
- Łączenie składników ciast biszkoptowych i kruchych
- Emulgowanie zup kremowych i purée warzywnych
- Przygotowanie koktajli mlecznych i napojów mieszanych
- Mieszanie marynat i dressingów wieloskładnikowych
- Napowietrzanie mas deserowych i kremów
- Rozpuszczanie składników sypkich w płynach

## Użytkowanie i konserwacja

---

---

### **Czyszczenie i przechowywanie**

Po użyciu należy przepłukać różgę ciepłą wodą, usuwając resztki składników spo między wrzesion. Mycie w zmywarce eliminuje trudno dostępne pozostałości tłuszczu. Uchwyt do zawieszenia umożliwia pionowe przechowywanie, co zapobiega deformacji prętów i oszczędza miejsce w szufladzie. Stal 18/8 zachowuje właściwości przez lata użytkowania bez ryzyka rdzy czy przebarwień.

### **Kompatybilność z naczyniami**

Różga nadaje się do pracy w naczyniach metalowych, ceramicznych, szklanych i z powłoką antyadhezyjną. Zaokrąglone końce wrzesion nie rysują delikatnych powierzchni. Przy miksowaniu w garnkach z powłoką teflonową należy unikać uderzania prętami o dno i ścianki z nadmierną siłą.