

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rozga-400mm-yg-02511-yato-p-15430.html>

RÓZGA 400MM YG-02511 YATO



Cena brutto	18,53 zł
Cena netto	15,07 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02511
Kod producenta	YG-02511
Kod EAN	5906083012099
Producent	YATO

Opis produktu

Różga kuchenna 400mm YATO YG-02511

Różga kuchenna ze stali nierdzewnej 18/8 z ośmioma sztywnymi wrzesionami o grubości 2,4 mm. Narzędzie przeznaczone do profesjonalnego ubijania składników, emulgowania sosów i mieszania płynnych mas kulinarnych.

Długość całkowita 400 mm

Grubość pręta 2,4 mm

Materiał **Stal 18/8**

Liczba wrzesion 8 szt.

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze i utlenianie. Materiał bezpieczny dla kontaktu z żywnością, neutralny chemicznie, nie zmienia smaku i zapachu potraw.

Konstrukcja 8-prętowa

Osiem sztywnych wrzesion o grubości 2,4 mm tworzy stabilną strukturę roboczą. Gęste rozmieszczenie prętów zwiększa efektywność ubijania i napowietrzania składników. Sztywność konstrukcji eliminuje odkształcenia podczas intensywnej pracy.

Rękojeść 110 mm z zawieszką

Długość rękojeści umożliwia komfortowy chwyt i kontrolę nad narzędziem podczas pracy. Uchwyt do zawieszenia ułatwia przechowywanie i zapewnia szybki dostęp do sprzętu w przestrzeni roboczej kuchni.

Odporność na zmywarke

Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości po cyklach mycia w zmywarkach gastronomicznych. Materiał nie ulega degradacji pod wpływem detergentów i wysokiej temperatury, co usprawnia procesy czyszczenia w kuchniach komercyjnych.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02511
Producent	YATO
Długość całkowita	400 mm
Długość rękojeści	110 mm
Grubość pręta	2,4 mm
Liczba wrzesion	8
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Typ konstrukcji	Sztywne wrzesiona
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Ubijanie białek jaj na pianę o stabilnej strukturze
- Emulgowanie sosów majonezowych i holenderskich
- Mieszanie płynnych mas: naleśnikowych, biszkoptowych, na omlety
- Napowietrzanie śmietany kremówki do konsystencji bitej
- Przygotowanie koktajli mlecznych i napojów mieszanych
- Homogenizacja zup kremowych i sosów
- Mieszanie płynnych deserów: budyniów, kremów, mus
- Łączenie składników w marinaty i dresingi

Wymiary robocze a pojemność naczyń

Długość 400 mm umożliwia pracę w naczyniach o wysokości do 35 cm. Sprawdza się w misach o pojemności 2-5 litrów. Przy większych pojemnościach zaleca się używanie mikserów elektrycznych z końcówkami o analogicznej konstrukcji.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem różgę należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i osuszyć. Podczas pracy narzędzie trzyma się pod kątem 45-60 stopni względem dna naczynia, wykonując ruchy okrężne lub pionowe w zależności od konsystencji składników.

Po każdym użyciu różgę należy niezwłocznie przepłukać pod bieżącą wodą, usuwając resztki produktów spożywczych z przestrzeni między wrzesionami. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach przy temperaturze do 65°C z użyciem standardowych detergentów gastronomicznych.

Stal 18/8 nie wymaga specjalnej konserwacji. W przypadku pojawienia się przebarwień po kontakcie z produktami kwaśnymi można zastosować pasta do czyszczenia stali nierdzewnej. Przechowywanie w suchym miejscu z wykorzystaniem uchwyty zawieszającego zapobiega kontaktowi z wilgocią i przedłuża trwałość narzędzia.

Różnice między różgą manualną a końcówkami do mikserów

Różga manualna zapewnia pełną kontrolę nad intensywnością i kierunkiem mieszania, co jest istotne przy delikatnych składnikach wymagających stopniowego napowietrzania. Końcówki do mikserów elektrycznych pracują z określoną prędkością obrotową, co ogranicza precyzję w przypadku mas wrażliwych na nadmierne ubijanie.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska przygotowania potraw warto rozważyć: miski ze stali nierdzewnej o pojemności 3-5 litrów, szpatułki silikonowe do zbierania mas z wnętrza naczyń, miksery ręczne z wymiennymi końcówkami do prac wymagających większej mocy oraz zestawy miarek kuchennych do precyzyjnego dozowania składników płynnych.

...