

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rozga-500mm-yg-02512-yato-p-15431.html>

RÓZGA 500MM YG-02512 YATO



Cena brutto	18,50 zł
Cena netto	15,04 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02512
Kod producenta	YG-02512
Kod EAN	5906083012105
Producent	YATO

Opis produktu

Różga kuchenna 500mm YATO YG-02512

Profesjonalne narzędzie kuchenne do ubijania, mieszania i emulgowania składników. Różga ze stali nierdzewnej 18/8 z 8 sztywnymi wrzecionami zapewnia skuteczne mieszanie i napowietrzanie produktów spożywczych.

Długość całkowita 500 mm

Materiał wrzecion Stal 18/8

Grubość pręta 2,4 mm

Liczba wrzecion 8 sztuk

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa zawartość 18% chromu i 8% niklu w stopie. Taki skład zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze i wysoką temperaturę. Materiał nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi, nie zmienia ich smaku ani zapachu.

8 sztywnych wrzecion

Konstrukcja z 8 prętów o grubości 2,4 mm zapewnia efektywne mieszanie gęstych mas. Sztywne wrzeciona utrzymują kształt podczas pracy z ciężkimi składnikami, takimi jak ciasta biszkoptowe czy gęste sosy.

Długość robocza 500 mm

Całkowita długość 500 mm (rękojeść 110 mm + część robocza 390 mm) umożliwia pracę w głębokich naczyniach i dużych pojemnikach bez ryzyka kontaktu dłoni z produktem. Odpowiednia dla naczyń o pojemności od 3 do 10 litrów.

Rękojeść z uchwytem

Ergonomiczna rękojeść o długości 110 mm wyposażona w otwór do zawieszenia. Umożliwia przechowywanie na haczyku lub liście perforowanej, oszczędzając miejsce w szufladzie i zapewniając szybki dostęp.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02512
Producent	YATO
Długość całkowita	500 mm
Długość rękojeści	110 mm
Grubość pręta	2,4 mm
Liczba wrzecion	8 sztuk
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w kuchni

- Ubijanie białek na pianę o stabilnej strukturze
- Mieszanie ciast biszkoptowych i naleśnikowych
- Emulgowanie sosów i dressingów
- Przygotowywanie kremów i past
- Mieszanie koktajli mlecznych i napojów
- Ubijanie śmietany do deserów
- Łączenie składników w dużych pojemnikach gastronomicznych
- Napowietrzanie mas do wypieku

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i przechowywanie

Rózga nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze do 65°C. Stal 18/8 nie ulega przebarwieniom ani matowieniu podczas mycia maszynowego. Po ręcznym myciu zaleca się osuszenie wrzecion ściereczką, aby uniknąć osadów z wody. Przechowywanie w pozycji zawieszanej zapobiega deformacji wrzecion.

Kompatybilność z naczyniami

Długość 500 mm jest optymalna dla mieszania w garnkach o wysokości 25-35 cm i pojemności 5-10 litrów. Sztywne wrzeciona o grubości 2,4 mm sprawdzają się w naczyniach ze stali nierdzewnej, szkła i ceramiki. Nie zaleca się stosowania w naczyniach z powłokami antyprzylepnymi ze względu na ryzyko zarysowania.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć również: miksery ręczne z funkcją turbomiksera, trzepaczki balonowe do delikatnych mas, szpatuły silikonowe do zbierania resztek z naczyń oraz miski stalowe z antypoślizgowym dnem.

...