

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rozga-600mm-yg-02513-yato-p-14614.html>

RÓZGA 600MM YG-02513 YATO



| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 18,50 zł |
| Cena netto | 15,04 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-02513 |
| Kod producenta | YG-02513 |
| Kod EAN | 5906083012112 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Różga kuchenna 600 mm YATO YG-02513

Profesjonalne narzędzie kuchenne wykonane z 8 sztywnych wrzesion ze stali nierdzewnej 18/8. Różga o długości 600 mm przeznaczona do ubijania, mieszania i aeracji składników w gastronomii oraz w warunkach domowych.

Długość całkowita 600 mm

Grubość prętów 2,4 mm

Materiał Stal 18/8

Liczba wrzesion 8 sztuk

Charakterystyka różgi kuchennej YATO

Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał zapewnia odporność na korozję, reakcje chemiczne z żywnością oraz zachowuje właściwości w szerokim zakresie temperatur. Stal tego typu stosowana jest w sprzęcie gastronomicznym ze względu na bezpieczeństwo kontaktu z produktami spożywczymi.

8 sztywnych wrzesion o grubości 2,4 mm

Konstrukcja z ośmiu prętów o średnicy 2,4 mm zapewnia sztywność niezbędną przy ubijaniu gęstych mas, jednocześnie umożliwiając

efektywne napowietrzanie lżejszych składników. Większa liczba wrzesion zwiększa powierzchnię roboczą i przyspiesza proces mieszania w porównaniu do standardowych 6-drucowych różg.

Długość robocza 600 mm

Całkowita długość 600 mm, w tym rękojeść 110 mm, umożliwia pracę z głębokimi naczyniami oraz dużymi objętościami składników bez ryzyka zanurzenia dłoni. Taka długość jest standardem w kuchniach profesjonalnych przy przygotowywaniu większych porcji.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja bez elementów drewnianych lub kompozytowych oraz zastosowanie stali nierdzewnej pozwala na czyszczenie w zmywarkach przemysłowych i domowych w wysokich temperaturach. Materiał nie wchłania zapachów ani barwników z żywności.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Model | YG-02513 |
| Producent | YATO |
| Długość całkowita | 600 mm |
| Długość rękojeści | 110 mm |
| Grubość prętów wrzesion | 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 piany z białek jaj do sztywnej konsystencji
- Mieszanie ciast biszkoptowych metodą łączenia składników suchych i mokrych
- Przygotowywanie emulsji: majonezy, sosów winegret, sosów holenderskich
- Napowietrzanie kremów i deserów na bazie śmietany
- Mieszanie masy naleśnikowej i ciasta na placki bez tworzenia grudek
- Łączenie składników do omeletów i jajecznicy z dodatkami
- Homogenizacja zup kremowych i sosów po zmiksowaniu
- Przygotowywanie koktajli proteinowych i napojów mieszanych

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie ręczne

Po użyciu przepłukać pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. W przypadku przywartych resztek żywności namoczyć w wodzie z detergentem. Unikać stosowania ściernych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię stali.

Mycie w zmywarce

Umieścić w koszu na sztućce lub ułożyć poziomo w górnym koszu zmywarki. Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości przy temperaturach do 90°C stosowanych w zmywarkach. Po zakończeniu cyklu wyjąć i osuszyć, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych.

Przechowywanie

Wykorzystać uchwyt do zawieszenia na relingu lub haku w strefie przygotowania potraw. Zawieszenie zapewnia szybkie schnięcie i dostępność narzędzia. Można również przechowywać w pojemniku na przybory kuchenne w pozycji pionowej.

...