

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/shaker-do-koktajli-500ml-ss-yg-07121-yato-p-14622.html>

SHAKER DO KOKTAJLI 500ML SS YG-07121 YATO

Cena brutto	23,36 zł
Cena netto	18,99 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-07121
Kod producenta	YG-07121
Kod EAN	5906083011061
Producent	YATO

Opis produktu

Shaker do koktajli 500ml YATO YG-07121

Profesjonalny shaker barmański ze stali nierdzewnej SS 201 z wbudowanym sitkiem i miarką. Trójczęściowa konstrukcja zapewnia funkcjonalność i wygodę przygotowywania drinków oraz koktajli w barach, restauracjach i gastronomii.

Pojemność 500 ml

Materiał Stal SS 201

Srednica 70 mm

Wysokość 178 mm

Charakterystyka shakera barmanskiego YATO

Trójczęściowa konstrukcja

Shaker składa się z dolnego pojemnika 500 ml, pokrywy z wbudowanym sitkiem oraz górnego korka pełniącego funkcję miarki. Taka budowa umożliwia szybkie przygotowanie i przelewanie napojów bez konieczności używania dodatkowych akcesoriów.

Stal nierdzewna SS 201

Materiał SS 201 (stal chromowo-manganowa) charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku barmanskim, łatwością utrzymania higieny oraz stabilnością wymiarów. Chromowana powierzchnia ułatwia czyszczenie i zapobiega wchłanianiu zapachów.

Ergonomiczne wymiary

Średnica 70 mm i wysokość 178 mm zapewniają pewny chwyt podczas potrząsania. Proporcje shakera umożliwiają kontrolowane mieszanie składników i wygodną obsługę jedną ręką podczas intensywnej pracy za barem.

Wbudowane sitko i miarka

Zintegrowane sitko w pokrywie filtruje lód i większe składniki podczas nalewania. Górny korek służy jednocześnie jako miarka, co eliminuje potrzebę dodatkowych narzędzi i przyspiesza przygotowanie standardowych porcji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07121
Marka	YATO
Pojemność	500 ml (0,5 l)
Materiał	Stal nierdzewna SS 201
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Średnica	70 mm
Wysokość	178 mm
Liczba elementów	3 (pojemnik, pokrywa z sitkiem, korek-miarka)

Zastosowanie shakera barmanskiego

- Przygotowywanie koktajli alkoholowych w barach i pubach
- Mieszanie drinków bezalkoholowych w kawiarniach
- Produkcja koktajli mlecznych i smoothie w gastronomii
- Profesjonalne przygotowanie napojów mieszanych w restauracjach
- Szybkie schładzanie i mieszanie składników z lodem
- Domowe przygotowywanie koktajli i napojów
- Catering i obsługa eventów wymagających przygotowania drinków

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie shakera ze stali SS 201

Stal SS 201 wymaga regularnego mycia ciepłą wodą z detergentem po każdym użyciu. Chromowana powierzchnia ułatwia usuwanie pozostałości napojów i zapobiega osadzaniu się tłuszczów. Należy unikać środków ściernych, które mogą uszkodzić warstwę chromu. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy, szczególnie sitko i połączenia gwintowane.

Prawidłowe używanie shakera trójczęściowego

Pojemność 500 ml pozwala na przygotowanie 1-2 porcji standardowych koktajli. Podczas napełniania należy pozostawić około 30% wolnej przestrzeni dla lodu i powietrza niezbędnego do efektywnego mieszania. Shaker potrząsa się energicznie przez 10-15 sekund, trzymając obiema rękami górną i dolną część. Po wymieszaniu składników napój nalewa się przez wbudowane sitko.

Powiązane produkty barmanskie

Do kompleksowego wyposażenia baru warto rozważyć dodatkowe akcesoria: jigger do odmierzania składników, bartyżka do mieszania, szczypcy do lodu, nalewak precyzyjny oraz zestaw szklanek do różnych typów napojów. Profesjonalna mata barmańska chroni blat podczas pracy z shakerem.