

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/shaker-do-koktajli-700ml-ss-yg-07123-yato-p-9501.html>

SHAKER DO KOKTAJLI 700ML SS / YG-07123 / YATO

Cena brutto	31,89 zł
Cena netto	25,93 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-07123
Kod producenta	YG-07123
Kod EAN	5906083011078
Producent	YATO
Rozmiar	uniwersalny
Średnica [mm]	80
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	0,7
Wysokość [mm]	248
Materiał	SS 201

Opis produktu

Shaker do koktajli 700ml YATO YG-07123

Trójczęściowy shaker barowy ze stali nierdzewnej 201 z wbudowanym sitkiem i miarką. Konstrukcja o wysokości 248 mm i średnicy 80 mm zapewnia ergonomiczny chwyt podczas przygotowywania drinków i koktajli.

Pojemność 700 ml

Materiał Stal nierdzewna 201

Wysokość 248 mm

Średnica 80 mm

Charakterystyka shakera barowego YATO

Trójczęściowa konstrukcja

Shaker składa się z dolnego pojemnika 700 ml, pokrywy z wbudowanym sitkiem oraz górnego korka pełniącego funkcję miarki. Taka budowa umożliwia szybkie przygotowanie drinków bez potrzeby dodatkowych akcesoriów.

Stal nierdzewna 201 z chromowaniem

Materiał odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Chromowana powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny, co ma znaczenie w kontakcie z żywnością i napojami.

Ergonomiczne wymiary

Średnica 80 mm pozwala na pewny chwyt jedną ręką, a wysokość 248 mm zapewnia stabilność podczas wstrząsania. Proporcje dopasowane do standardów pracy barowej.

Wbudowane sitko i miarka

Zintegrowane sitko w pokrywie filtruje lód i większe składniki podczas nalewania. Górny korek z podziałką służy jako miarka, eliminując potrzebę osobnego narzędzia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07123
Marka	YATO
Pojemność	700 ml
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Wysokość	248 mm
Średnica	80 mm
Liczba elementów	3 (pojemnik, pokrywa z sitkiem, korek-miarka)

Zastosowanie shakera barowego

- Przygotowywanie koktajli alkoholowych w barach i restauracjach
- Miksowanie drinków bezalkoholowych i smoothie
- Łączenie składników o różnej gęstości i konsystencji

-
- Schładzanie napojów poprzez wstrząsanie z lodem
 - Profesjonalna obsługa barmańska podczas eventów
 - Domowe przygotowywanie koktajli i drinków
 - Szkolenia barmańskie i kursy bartenderskie

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy shakera ciepłą wodą z detergentem. Stal nierdzewna 201 jest odporna na kontakt z wodą, ale wymaga dokładnego osuszenia po myciu, aby zachować estetyczny wygląd chromowanej powierzchni.

Czyszczenie po użyciu

Po każdym przygotowaniu napoju należy przepłukać shaker wodą. Chromowana powierzchnia nie wymaga specjalistycznych środków czyszczących – wystarczy standardowy płyn do mycia naczyń. Szczególną uwagę należy zwrócić na czyszczenie sitka, w którym mogą gromadzić się pozostałości składników.

Zasady bezpiecznego użytkowania

Podczas wstrząsania należy pewnie trzymać obie części shakera – dolny pojemnik i pokrywę. Nie należy przekraczać pojemności 700 ml, aby uniknąć rozlania. Po intensywnym wstrząsaniu z lodem powierzchnia może być śliska, dlatego zaleca się użycie ściereczki do lepszego chwytu.