

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizy-230mm-yg-02030-yato-p-14600.html>

SIATKA DO PIZZY 230MM YG-02030 YATO

Cena brutto	6,74 zł
Cena netto	5,48 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02030
Kod producenta	YG-02030
Kod EAN	5906083029028
Producent	YATO

Opis produktu

Siatka do pizy 230mm YATO YG-02030

Aluminiowa siatka do pieczenia pizy o średnicy 230mm z rantem 10mm. Konstrukcja siatkowa zapewnia równomierną cyrkulację gorącego powietrza podczas wypieku, co przekłada się na chrupiące spody pizy.

Średnica zewnętrzna 230 mm

Średnica wewnętrzna 210 mm

Materiał Aluminium

Wysokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizy

Konstrukcja siatkowa

Perforowana powierzchnia umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza w piecu. Ciasto pizy ma bezpośredni kontakt z wysoką temperaturą od spodu, co zapobiega wilgotnym spodom i zapewnia równomierny wypiek na całej powierzchni.

Aluminiowy materiał

Aluminium charakteryzuje się szybkim przewodzeniem ciepła i równomiernym rozkładem temperatury. Materiał jest lekki, odporny

na korozję i nie wpływa na smak wypiekanych produktów. Wymaga jednak ręcznego mycia.

Rant stabilizujący 10mm

Obrzeże o wysokości 10mm utrzymuje pizzę na siatce podczas przenoszenia i zapobiega zsuwaniu się ciasta. Rant ułatwia także wyjmowanie gorącej siatki z pieca przy użyciu łopatkę lub chwytu.

Rozmiar 230mm

Średnica zewnętrzna 230mm odpowiada standardowym pizzom o rozmiarze około 9 cali. Powierzchnia robocza 210mm (średnica wewnętrzna) pomieści ciasto o średnicy do 20cm, co odpowiada pizzy typu personal lub małej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02030
Producent	YATO
Materiał wykonania	Aluminium (AL)
Średnica zewnętrzna	230 mm
Średnica wewnętrzna (powierzchnia robocza)	210 mm
Szerokość rantu	10 mm
Typ konstrukcji	Siatka perforowana
Możliwość mycia w zmywarce	Nie

Zastosowanie siatki do pizzy

- Wypieki pizzy w piekarniku domowym i gastronomicznym
- Pieczenie pizzy w piecach konwekcyjnych
- Przygotowywanie pizzy w piecach kamiennych
- Wypiek ciast drożdżowych wymagających chrupiącego spodu
- Pieczenie focacci i innych placków chlebowych
- Odgrzewanie pizzy z zachowaniem chrupkości
- Zastosowanie w małej gastronomii i food truckach

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem siatkę należy umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń, dokładnie wypłukać i wysuszyć. Można lekko natłuścić powierzchnię olejem spożywczym, aby stworzyć warstwę ochronną.

Czyszczenie aluminiowej siatki

Aluminium nie nadaje się do mycia w zmywarkach – detergenty mogą powodować przebarwienia i matowienie powierzchni. Siatkę myje się ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, używając miękkiej gąbki. Unikać szczotek druciananych, które mogą zarysować materiał.

Temperatura pracy

Siatka aluminiowa wytrzymuje temperatury typowe dla pieców do pizzy (do około 250-300°C). Nie należy narażać jej na bezpośredni kontakt z otwartym ogniem. Po wyjęciu z pieca siatka jest bardzo gorąca – używać rękawic termicznych lub specjalnych uchwytów.

Produkty powiązane

Do pracy z siatką przydatne są: łypatka do pizzy, rękawice termiczne, obrotowa taca do pizzy, kamień piekarniczy, nóż do pizzy typu roller. W przypadku większych potrzeb warto rozważyć siatki o średnicach 260mm, 300mm lub 330mm.
