

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizy-280mm-yg-02031-yato-p-14601.html>

SIATKA DO PIZZY 280MM YG-02031 YATO

Cena brutto	8,79 zł
Cena netto	7,15 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02031
Kod producenta	YG-02031
Kod EAN	5906083029035
Producent	YATO

Opis produktu

Siatka do pizy 280mm YATO YG-02031

Aluminiowa siatka do pizy o średnicy zewnętrznej 280mm, przeznaczona do pieczenia pizy w piecach gastronomicznych i domowych. Konstrukcja siatkowa zapewnia równomierny przepływ gorącego powietrza wokół ciasta, co przekłada się na chrupiące spody i skrócony czas wypieku.

Średnica zewnętrzna 280 mm

Średnica wewnętrzna 260 mm

Materiał Aluminium

Szerokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizy

Konstrukcja aluminiowa

Aluminium charakteryzuje się niską masą i przewodnością cieplną około 237 W/(m·K), co umożliwia szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzanie temperatury. Materiał nie rdzewieje i jest odporny na temperatury do 660°C, co przekracza typowe warunki pieczenia pizy (250-300°C).

Średnica 280mm

Rozmiar odpowiada standardowej pizzy o średnicy 26-28 cm. Średnica wewnętrzna 260mm to powierzchnia robocza, na której spoczywa ciasto. Rant o szerokości 10mm stabilizuje siatkę i ułatwia manipulację podczas wkładania i wyjmowania z pieca.

Siatkowa struktura

Oczka w siatce umożliwiają cyrkulację gorącego powietrza bezpośrednio pod ciastem. W efekcie spód pizzy wypiekany jest bezpośrednio, bez kondensacji pary wodnej, co zapobiega rozmakaniu i zapewnia chrupkość. Skraca to czas wypieku o 15-20% w porównaniu z pełnymi blachami.

Wymogi czyszczenia

Siatka nie jest przeznaczona do mycia w zmywarkach. Detergenty zmywarkowe zawierają substancje zasadowe, które mogą reagować z aluminium, powodując przebarwienia i utratę właściwości powierzchni. Zalecane czyszczenie ręczne w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02031
Producent	YATO
Materiał wykonania	Aluminium (AL)
Średnica zewnętrzna	280 mm
Średnica wewnętrzna (robocza)	260 mm
Szerokość rantu	10 mm
Możliwość mycia w zmywarce	Nie

Zastosowanie siatki do pizzy

- Pieczenie pizzy neapolitańskiej i innych rodzajów cienkiego ciasta w piecach elektrycznych i gazowych
- Przygotowanie focaccia, placków chlebowych i innych wypieków wymagających chrupkiego spodu
- Odgrzewanie gotowej pizzy bez ryzyka rozmoczenia spodu
- Stosowanie w piecach konwekcyjnych, gdzie cyrkulacja powietrza jest kluczowa
- Wykorzystanie w pizzeriach i gastronomii jako element profesjonalnego wyposażenia
- Pieczenie zamrożonych pizz z poprawioną teksturą spodu
- Przygotowanie tortilli i innych płaskich wypieków

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem siatkę należy umyć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, spłukać i osuszyć. Można ją lekko natłuścić olejem spożywczym, co ułatwi oddzielenie ciasta w pierwszych zastosowaniach. Po kilku użyciach aluminium naturalnie się wypatrzy, co jest zjawiskiem normalnym.

Czyszczenie po użyciu

Siatkę czyścić ręcznie w ciepłej wodzie, używając miękkiej gąbki lub szczotki. Unikać silnych detergentów zasadowych i ściernych gąbek stalowych. Osad z ciasta usuwać po namoczeniu. Po umyciu dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu nalotu tlenków aluminium.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym miejscu. Można układać siatki jedna na drugiej, ale warto przełożyć je papierem, aby uniknąć zarysowań. Aluminium jest miękkim metalem, więc należy unikać uderzeń i zgniatania, które mogą trwale zdeformować konstrukcję.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni przydatne mogą być: łopatki do pizzy (peel) ułatwiające przenoszenie ciasta, kamienie do pizzy z kordierytu poprawiające jakość wypieku, oraz termometry kuchenne do kontroli temperatury pieca. W ofercie YATO dostępne są także inne akcesoria gastronomiczne.

...