

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizzy-300mm-yg-02032-yato-p-15364.html>

SIATKA DO PIZZY 300MM YG-02032 YATO

Cena brutto	7,87 zł
Cena netto	6,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02032
Kod producenta	YG-02032
Kod EAN	5906083029042
Producent	YATO

Opis produktu

Siatka do pizzy 300mm YATO YG-02032

Aluminiowa siatka do pizzy przeznaczona do pieców gastronomicznych i domowych. Konstrukcja siatkowa zapewnia równomierną cyrkulację ciepła podczas wypieku, eliminując problem wilgotnego spodu.

Średnica zewnętrzna 300 mm

Średnica robocza 280 mm

Materiał Aluminium

Wysokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizzy

Konstrukcja siatkowa

Otwarta struktura umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza wokół ciasta. Dzięki temu spód pizzy wypiekany jest bezpośrednio, bez gromadzenia pary wodnej, co zapobiega rozmiękczeniu ciasta.

Aluminiowa budowa

Aluminium charakteryzuje się dobrą przewodnością cieplną i niską masą właściwą. Materiał szybko osiąga temperaturę pieca, nie

obciąża konstrukcji i równomiernie rozkłada ciepło na powierzchni.

Rant obwodowy 10 mm

Krawędź o wysokości 10 mm stabilizuje pizzę podczas przenoszenia i zapobiega zsuwaniu się ciasta. Rant ułatwia także manipulację siatką łąpatką lub chwytakiem.

Średnica robocza 280 mm

Powierzchnia użytkowa wynosi 280 mm przy średnicy zewnętrznej 300 mm. Siatka przeznaczona jest do pizzy o średnicy do 28 cm, co odpowiada standardowym rozmiarom średnim w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02032
Producent	YATO
Materiał	Aluminium (AL)
Średnica zewnętrzna	300 mm
Średnica wewnętrzna (robocza)	280 mm
Szerokość rantu	10 mm
Mycie w zmywarce	Nie

Zastosowanie siatki do pizzy

- Wypiek pizzy w piecach konwekcyjnych i tradycyjnych
- Gastronomia - pizzerie, restauracje, punkty z fast foodem
- Domowe piece elektryczne i gazowe
- Piece kamieniowe - siatka chroni kamień przed bezpośrednim kontaktem z tłuszczem
- Wypiek focacci i innych płaskich pieczywa drożdżowego
- Podgrzewanie zamrożonych pizz - lepsza cyrkulacja powietrza niż na blasze
- Suszenie owoców i warzyw w piekarniku w niskich temperaturach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie ręczne

Siatka nie może być myta w zmywarce. Detergenty zmywarkowe oraz wysoka temperatura mogą powodować utlenianie aluminium i zmianę koloru. Zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładne osuszenie.

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem siatka powinna zostać umyta i wysuszona. Można ją lekko natłuścić olejem spożywczym, co ułatwi oddzielenie ciasta po wypieku i zapobiegnie przypalaniu się resztek mąki.

Usuwanie resztek ciasta

Po każdym użyciu należy usunąć resztki ciasta i sera za pomocą szczotki z włosiem nylonowym lub gąbki. Unikać metalowych szczotek, które mogą uszkodzić powierzchnię aluminium.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska do pizzy warto rozważyć: łopatkę do pizzy z drewnianą lub aluminiową rączką, obrotowe podstawki ułatwiające formowanie ciasta, kroje do pizzy oraz pojemniki na sosy i dodatki.

...