

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



## SIATKA DO PIZZY 300MM YG-02032 YATO

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

### Opis produktu

#### Siatka do pizy 300mm YATO YG-02032

Aluminiowa siatka do pizy 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 pizy

#### Konstrukcja siatkowa

Otwarta struktura umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza wokół ciasta. Dzięki temu spód pizy 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.

...