

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizy-330mm-yg-02033-yato-p-14602.html>

## SIATKA DO PIZZY 330MM YG-02033 YATO

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>9,37 zł</b>                                 |
| Cena netto       | <b>7,62 zł</b>                                 |
| Dostępność       | <b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>                                   |
| Numer katalogowy | <b>YG-02033</b>                                |
| Kod producenta   | <b>YG-02033</b>                                |
| Kod EAN          | <b>5906083029059</b>                           |
| Producent        | <b>YATO</b>                                    |

### Opis produktu

#### Siatka do pizy 330mm YATO YG-02033

Aluminiowa siatka do pieczenia pizy o średnicy 330mm przeznaczona do pieców gastronomicznych i domowych. Konstrukcja perforowana zapewnia równomierne rozproszanie ciepła i odprowadzanie pary wodnej podczas wypiekania.

Średnica zewnętrzna 330 mm

Średnica wewnętrzna 310 mm

Materiał Aluminium

Szerokość rantu 10 mm

### Charakterystyka siatki do pizy

#### Konstrukcja perforowana

Otwory w siatce umożliwiają swobodny przepływ gorącego powietrza wokół ciasta. Dzięki temu spód pizy wypiekany jest bezpośrednio, co zapewnia chrupkość i równomierne zarumienienie bez przypalania.

#### Aluminiowe wykonanie

Aluminium charakteryzuje się szybkim i równomiernym przewodzeniem ciepła, co skraca czas wypiekania. Materiał ten jest lekki,

odporny na korozję i nie wpływa na smak potraw.

### Rant o wysokości 10mm

Obrzeże siatki stabilizuje pizzę podczas przenoszenia i zapobiega zsuwaniu się ciasta. Ułatwia również wkładanie i wyjmowanie siatki z pieca bez ryzyka uszkodzenia produktu.

### Średnica 330mm

Wymiar ten odpowiada standardowej pizzy o rozmiarze około 32cm. Siatka jest kompatybilna z większością pieców gastronomicznych oraz domowych pieców elektrycznych i gazowych.

## Specyfikacja techniczna

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Numer katalogowy           | YG-02033  |
| Producent                  | YATO      |
| Średnica zewnętrzna        | 330 mm    |
| Średnica wewnętrzna        | 310 mm    |
| Szerokość rantu            | 10 mm     |
| Materiał                   | Aluminium |
| Możliwość mycia w zmywarce | Nie       |

## Zastosowanie

- Wypiekanie pizzy w piecach gastronomicznych i domowych
- Przygotowywanie pizzy na cienkim cieście wymagającej chrupkiego spodu
- Wypiekanie focacci i innych płaskich pieczywa
- Podgrzewanie gotowej pizzy z zachowaniem świeżości
- Pieczenie tortilli i placków
- Zastosowanie w pizzeriach, restauracjach i gospodarstwach domowych

## Użytkowanie i konserwacja

### Czyszczenie siatki aluminiowej

Siatka wymaga ręcznego mycia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Nie należy używać zmywarki, ponieważ wysokie temperatury i agresywne detergenty mogą uszkodzić powłokę aluminium i spowodować przebarwienia. Po umyciu należy dokładnie osuszyć siatkę, aby zapobiec powstawaniu osadów mineralnych.

---

### **Sprawdzanie kompatybilności z piecem**

Przed zakupem należy zmierzyć średnicę komory piekarniczej lub rusztu. Siatka o średnicy zewnętrznej 330mm wymaga przestrzeni o szerokości co najmniej 335mm, aby swobodnie się obracać podczas wkładania i wyjmowania. W przypadku pieców konwekcyjnych warto sprawdzić, czy wysokość rantu nie koliduje z wentylatorem.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska do pieczenia pizzy warto rozważyć łopatkę do pizzy, nóż do krojenia oraz kamień do pieczenia, który dodatkowo poprawia jakość wypiekania ciasta.

...