

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	9,18 zł
Cena netto	7,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02033
Kod producenta	YG-02033
Kod EAN	5906083029059
Producent	YATO

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.

...