

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizy-350mm-yg-02034-yato-p-14603.html>



SIATKA DO PIZZY 350MM YG-02034 YATO

Cena brutto	10,88 zł
Cena netto	8,85 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02034
Kod producenta	YG-02034
Kod EAN	5906083029066
Producent	YATO

Opis produktu

Siatka do pizy 350mm YATO YG-02034

Aluminiowa siatka perforowana przeznaczona do wypieku pizy w piekarnikach i piecach profesjonalnych. Konstrukcja z perforacją zapewnia równomierne rozproszanie ciepła i odprowadzenie pary wodnej podczas pieczenia.

Średnica zewnętrzna 350 mm
Średnica wewnętrzna 330 mm
Materiał Aluminium
Szerokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizy

Konstrukcja aluminiowa z perforacją

Aluminium charakteryzuje się dobrą przewodnością cieplną i małą masą. Perforacja siatki umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza, co przekłada się na równomierny wypiek spodu pizy i chrupkość ciasta.

Rant stabilizujący 10 mm

Obrzeże o szerokości 10 mm zapobiega zsuwaniu się ciasta podczas przenoszenia i zapewnia sztywność konstrukcji. Średnica

wewnętrzna 330 mm określa rzeczywistą powierzchnię roboczą siatki.

Średnica 350 mm

Wymiar zewnętrzny 350 mm odpowiada standardowej pizzy o rozmiarze 33 cm. Przed zakupem należy sprawdzić średnicę wewnętrzną piekarnika lub pieca, aby upewnić się o kompatybilności.

Mycie ręczne

Producent nie zaleca mycia w zmywarkach. Aluminium może reagować z agresywnymi detergentami zmywarkowymi, co prowadzi do przebarwień i utraty właściwości powierzchni. Zalecane czyszczenie ręczne ciepłą wodą z płynem.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02034
Producent	YATO
Materiał	Aluminium (AL)
Średnica zewnętrzna	350 mm
Średnica wewnętrzna (użytkowa)	330 mm
Szerokość rantu	10 mm
Typ konstrukcji	Perforowana
Możliwość mycia w zmywarce	Nie

Zastosowanie siatki do pizzy

- Wypiek pizzy w piekarnikach elektrycznych i gazowych
- Przygotowywanie pizzy w piecach do pizzy
- Pieczenie cienkich placek i focacci
- Wypiek podplomyków i chlebków płaskich
- Przygotowywanie ciast drożdżowych wymagających chrupkiego spodu
- Zastosowanie w gastronomii i pizzeriach
- Użytek domowy przy regularnym przygotowywaniu pizzy

Użytkowanie i konserwacja

Zasady czyszczenia

Siatkę należy czyścić ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Po umyciu dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu nalotów wodnych. Unikać stosowania ściernych gąbek i proszków, które mogą zarysować powierzchnię aluminium.

Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy zmierzyć średnicę wewnętrzną piekarnika lub pieca. Siatka o średnicy 350 mm wymaga przestrzeni o średnicy minimum 360 mm, aby umożliwić swobodne umieszczenie i wyjęcie. W przypadku pieców konwekcyjnych należy uwzględnić miejsce na cyrkulację powietrza.

Przechowywanie

Siatki aluminiowe należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w pozycji zawieszonej lub ułożonej płasko. Unikać składowania pod ciężkimi przedmiotami, które mogą spowodować trwałe odkształcenia konstrukcji.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska do pizzy warto rozważyć: łopatkę do pizzy, kamień do pieczenia, koła do krojenia pizzy, formy perforowane do tart oraz szczotki do czyszczenia pieców.

...