

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizzy-380mm-yg-02035-yato-p-14604.html>

SIATKA DO PIZZY 380MM YG-02035 YATO

Cena brutto	11,68 zł
Cena netto	9,50 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02035
Kod producenta	YG-02035
Kod EAN	5906083029073
Producent	YATO

Opis produktu

Siatka do pizzy 380mm YATO YG-02035

Aluminiowa siatka do pieczenia pizzy zapewniająca równomierny przepływ gorącego powietrza i chrupiące dno. Przeznaczona do pieców profesjonalnych i domowych.

Średnica zewnętrzna 380 mm

Średnica wewnętrzna 360 mm

Materiał Aluminium

Szerokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizzy YATO

Konstrukcja aluminiowa

Aluminium charakteryzuje się dobrym przewodzeniem ciepła i małą masą. Materiał szybko się nagrzewa i równomiernie rozprowadza temperaturę na całej powierzchni, co zapobiega przypalaniu pizzy w jednym miejscu.

Perforowana powierzchnia

Siatka umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza przez spód pizzy. Dzięki temu ciasto wypiekane na siatce jest chrupkie i suche, bez wilgotnego dna, które powstaje przy pieczeniu na pełnej blasze.

Wymiary robocze

Średnica wewnętrzna 360 mm to powierzchnia użytkowa do wykładania ciasta. Rant o szerokości 10 mm ułatwia manipulację siatką i zapobiega zsuwaniu się pizzy podczas przenoszenia do pieca.

Rozmiar standardowy

Średnica 380 mm odpowiada pizzy w rozmiarze 36-38 cm, czyli standardowej dużej pizzy. Siatka pasuje do większości pieców domowych i profesjonalnych o głębokości co najmniej 40 cm.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02035
Marka	YATO
Materiał	Aluminium
Średnica zewnętrzna	380 mm
Średnica wewnętrzna	360 mm
Szerokość rantu	10 mm
Mycie w zmywarce	Nie

Zastosowanie siatki do pizzy

- Wypieki pizzy w piekarniku elektrycznym i gazowym
- Użytkowanie w piecu konwekcyjnym z termoobiegiem
- Pieczenie w profesjonalnych piecach pizzy
- Wypiek focacci i innych płaskich pieczywa
- Przygotowanie pizzy na grillu z funkcją pieczenia
- Podgrzewanie wcześniej upieczonych pizz
- Rozmrażanie i pieczenie pizzy mrożonej

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie ręczne

Siatka nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce. Aluminium w kontakcie z agresywnymi detergentami zmywarkowymi może ulegać matowieniu i utlenianiu. Zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładne osuszenie.

Pierwsze użycie

Przed pierwszym pieczeniem należy umyć siatkę i przetrzeć ją ręcznikiem papierowym. Można ją lekko natłuścić olejem spożywczym, co ułatwi zdejmowanie pizzy w pierwszych użyciach, szczególnie przy ciastach bogatych w ser.

Kontrola temperatury

Aluminiowe siatki szybko się nagrzewają. Przy wyjmowaniu z pieca należy używać rękawic kuchennych lub chwytaków. Siatka pozostaje gorąca jeszcze kilka minut po wyjęciu z pieca.

Produkty powiązane

Do pracy z siatką przydatne są: łopatkę do pizzy (średnica min. 40 cm), rękawice piekarnicze żaroodporne, kamienie do pizzy jako alternatywna metoda wypieku, oraz koła do krojenia pizzy.

...