

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/sitko-do-przesiewania-220mm-yg-00615-yato-p-15362.html>

SITKO DO PRZESIEWANIA 220MM YG-00615 YATO

Cena brutto	11,43 zł
Cena netto	9,29 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00615
Kod producenta	YG-00615
Kod EAN	5906083009761
Producent	YATO

Opis produktu

Sitko do przesiewania 220mm YG-00615 YATO

Sitko kuchenne ze stali nierdzewnej SS 18/8 z drobnym oczkiem 1mm, przeznaczone do przesiewania mąki, cukru pudru oraz innych sypkich składników spożywczych. Chromowana powierzchnia zapewnia łatwość utrzymania w czystości i możliwość mycia w zmywarce.

Średnica 220 mm

Wysokość 60 mm

Rozmiar oczka 1 mm

Materiał Stal SS 18/8

Charakterystyka sitka do przesiewania YATO

Stal nierdzewna SS 18/8

Oznaczenie SS 18/8 określa skład stali zawierającej 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał zapewnia odporność na korozję, utrzymuje neutralny smak produktów spożywczych oraz jest bezpieczny w kontakcie z żywnością zgodnie z normami sanitarnymi.

Oczko 1mm do drobnych frakcji

Rozmiar oczka 1mm umożliwia efektywne przesiewanie mąki pszennej, cukru pudru, kakao oraz innych drobnoziarnistych składników. Zatrzymuje grudki i zanieczyszczenia, zapewniając jednorodną konsystencję przesiewanego materiału.

Chromowana powierzchnia

Chromowanie zwiększa twardość powierzchni sitka i ułatwia usuwanie resztek produktów. Gładka struktura minimalizuje przyleganie wilgotnych składników i skraca czas czyszczenia po użyciu.

Kompatybilność ze zmywarką

Konstrukcja ze stali SS 18/8 wytrzymuje wysokie temperatury i agresywne detergenty stosowane w zmywarkach. Możliwość mycia maszynowego skraca czas przeznaczony na konserwację sprzętu kuchennego.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00615
Marka	YATO
Średnica zewnętrzna	220 mm
Wysokość	60 mm
Rozmiar oczka sita	1 mm
Materiał	Stal nierdzewna SS 18/8 (18% Cr, 8% Ni)
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie sitka kuchennego

- Przesiewanie mąki pszennej, żytniej i innych rodzajów przed wyrabianiem ciasta
- Oddzielanie grudek w cukrze pudru do dekoracji deserów i wypieków
- Przesiewanie kakao do mas kruchych, kremów i posypek
- Oddzielanie zanieczyszczeń z przypraw sypkich
- Przesiewanie sody oczyszczonej i proszku do pieczenia
- Napowietrzanie mąki przed użyciem w celu poprawy konsystencji ciasta
- Usuwanie grudek z mleka w proszku
- Odcedzanie płynów z drobnych elementów stałych

Utrzymanie czystości sitka

Po przesiewaniu produktów wilgotnych lub tłustych zaleca się spłukanie sitka ciepłą wodą bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec

zasychaniu resztek. W przypadku uporczywych zabrudzeń można zastosować szczotkę z miękkim włosiem. Mycie w zmywarce w temperaturze do 65°C usuwa resztki tłuszczów i białek bez ryzyka uszkodzenia struktury siatki.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć sitka o różnych rozmiarach oczek: 0,5mm do bardzo drobnych frakcji, 2mm do grubszych produktów oraz durszlaki ze stali nierdzewnej do odcedzania makaronów i warzyw. Przydatne mogą być także miski ze stali SS 18/8 oraz wagi kuchenne do precyzyjnego odmierzania składników.

...