

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/sitko-do-przesiewania-280mm-yg-00617-yato-p-15363.html>

SITKO DO PRZESIEWANIA 280MM YG-00617 YATO

Cena brutto	16,39 zł
Cena netto	13,33 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00617
Kod producenta	YG-00617
Kod EAN	5906083009778
Producent	YATO

Opis produktu

Sitko do przesiewania 280mm YG-00617 YATO

Sitko kuchenne ze stali nierdzewnej z drobnymi oczkami 1mm, przeznaczone do przesiewania mąki, cukru pudru i innych sypkich składników. Wykonanie ze stali chromowanej zapewnia trwałość i łatwość utrzymania czystości.

Srednica 280 mm

Rozmiar oczek 1 mm

Głębokość 70 mm

Materiał Stal nierdzewna chromowana

Charakterystyka sitka do przesiewania YATO

Drobne oczka 1mm

Rozmiar oczek 1mm umożliwia skuteczne przesiewanie mąki pszennej, żytniej, cukru pudru oraz kakao. Siatka zatrzymuje grudki i zanieczyszczenia, zapewniając jednolitą konsystencję składników sypkich.

Stal nierdzewna chromowana

Materiał wykonania to stal nierdzewna z powłoką chromowaną, która zwiększa odporność na korozję i ułatwia czyszczenie. Powierzchnia nie wchłania zapachów i nie reaguje z kwasami obecnymi w żywności.

Średnica 280mm

Średnica robocza 280mm pozwala na przesiewanie standardowych porcji składników do pieczenia. Sitko mieści się nad większością mis kuchennych o średnicy 24-30cm, co ułatwia pracę podczas przygotowywania ciast.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja ze stali chromowanej wytrzymuje mycie w zmywarkach w temperaturze do 65°C. Materiał nie ulega deformacji pod wpływem wysokich temperatur i środków myjących.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00617
Producent	YATO
Średnica sitka	280 mm
Wysokość/głębokość	70 mm
Rozmiar oczek siatki	1 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna chromowana
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie sitka kuchennego

- Przesiewanie mąki pszennej, żytniej, orkiszowej przed wyrabianiem ciasta
- Oddzielanie grudek z cukru pudru do dekoracji wypieków
- Przesiewanie kakao do mas kruchych i biszkoptowych
- Usuwanie zanieczyszczeń z proszku do pieczenia i innych substancji sypkich
- Napylenie cukru pudru na gotowe wypieki i desery
- Przesiewanie skrobi ziemniaczanej i mąki kukurydzianej
- Oddzielanie drobnych części od grubszych w przyprawach sypkich

Konserwacja i utrzymanie czystości

Po każdym użyciu sitko należy opłukać ciepłą wodą i wysuszyć. W przypadku przesiewania mąki wystarczy wytrzeć resztki składników i przetrzeć suchą ściereczką. Przy przesiewaniu wilgotnych lub tłustych substancji zaleca się mycie w zmywarce lub ręczne z użyciem płynu do naczyń. Chromowana powierzchnia nie wymaga dodatkowej konserwacji.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć również sitka o różnych rozmiarach oczek (0,5mm do bardzo drobnych składników, 2-3mm do grubszych produktów) oraz misy kuchenne o odpowiedniej średnicy, które ułatwią pracę podczas przesiewania większych ilości składników.

...