

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
- Napyłanie 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.

...