

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/sito-chinskie-siatkowe-geste-160mm-yg-00606-yato-p-15361.html>

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE GĘSTE 160MM YG-00606 YATO

Cena brutto	16,73 zł
Cena netto	13,60 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00606
Kod producenta	YG-00606
Kod EAN	5906083009730
Producent	YATO

Opis produktu

Sito chińskie siatkowe gęste 160mm YG-00606 YATO

Łyżka cedzakowa ze stali nierdzewnej 18/8 z gęstą siatką o oczkach 0,5×0,5 mm. Profesjonalne narzędzie kuchenne do cedzenia płynów, oddzielania cząstek stałych oraz przesiewania składników.

Srednica czaszy 160 mm

Rozmiar oczek siatki 0,5 × 0,5 mm

Długość całkowita 350 mm

Materiał Stal 18/8

Charakterystyka techniczna sita chińskiego YATO

Gęsta siatka 0,5×0,5 mm

Rozmiar oczek pozwala na skuteczne zatrzymywanie drobnych cząstek stałych, nasion, skórek i zanieczyszczeń. Odpowiednia do przesiewania mąki, cukru pudru oraz cedzenia sosów i bulionów wymagających gładkiej konsystencji.

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze i wysokie temperatury. Nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi i nie zmienia ich smaku.

Wzmocniona konstrukcja

Rant wzmocniający wokół czaszy zwiększa sztywność sita i zapobiega deformacji podczas intensywnego użytkowania. Rękojeść z drutu o grubości 4,5 mm gwarantuje stabilność podczas pracy z ciężkimi produktami.

Chromowana powierzchnia

Warstwa chromu ułatwia czyszczenie i zapobiega przyleganiu resztek jedzenia. Powierzchnia jest odporna na przebarwienia i zachowuje estetyczny wygląd przez długi czas. Możliwość mycia w zmywarce.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00606
Marka	YATO
Średnica czaszy	160 mm
Długość całkowita	350 mm
Długość rękojeści	165 mm
Rozmiar oczek siatki	0,5 × 0,5 mm
Grubość drutu rękojeści	4,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie sita chińskiego w kuchni

- Cedzenie bulionów, wywaru i sosów z drobnych zanieczyszczeń
- Przesiewanie mąki, cukru pudru i kakao przed użyciem w wypiekach
- Oddzielanie nasion i skórek z przecierów owocowych i warzywnych
- Klarowanie płynów kulinarnych i usuwanie piany z zup
- Spuszczanie nadmiaru tłuszczu z gotowanych potraw
- Przygotowywanie gładkich emulsji i kremów bez grudek
- Cedzenie smalca i usuwanie skwarek po wytapianiu
- Odcedzanie produktów blanszowanych z wrzątku

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie po użyciu

Bezpośrednio po użyciu płukać ciepłą wodą, usuwając resztki produktów ze strony wewnętrznej i zewnętrznej siatki. Można myć w zmywarce w temperaturze do 65°C. W przypadku przywartych resztek namoczyć w ciepłej wodzie z detergentem przez 10-15 minut.

Przechowywanie

Przed schowaniem upewnić się, że sito jest całkowicie suche, aby uniknąć przebarwień. Przechowywać w suchym miejscu, zawieszając na haku lub układając w szufladzie z innymi przyborami kuchennymi.

Kontrola stanu technicznego

Regularnie sprawdzać stan siatki pod kątem uszkodzeń mechanicznych, rozdarć lub deformacji. Uszkodzona siatka może przepuszczać niepożądane cząstki. Sprawdzać stabilność połączenia rękojeści z czaszą.