

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-frytkownic-beztluszczowych-turkusowe-p-59838.html>

SZCZYPCE DO FRYTKOWNIC BEZTŁUSZCZOWYCH, TURKUSOWE

Cena brutto	13,20 zł
Cena netto	10,73 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67589
Kod producenta	67589
Kod EAN	5906083103308
Producent	Lund

Opis produktu

Szczypce do Frytkownic Beztłuszczowych Lund 67589

Specjalistyczne szczypce kuchenne zaprojektowane do bezpiecznej obsługi frytkownic beztłuszczowych (airfryer). Konstrukcja ze stali nierdzewnej 430 z termoizolacyjnymi uchwytami z tworzywa PP chroni przed poparzeniami podczas wyjmowania gorących potraw.

Długość 220 mm

Materiał Stal nierdzewna 430

Uchwyty Tworzywo PP

Kolor Turkusowy

Charakterystyka szczypiec do airfryera

Stal nierdzewna 430

Stal ferrytyczna z grupy 400 zapewnia odporność na korozję w środowisku kuchennym oraz łatwość utrzymania higieny. Materiał nie wchodzi w reakcję z żywnością i zachowuje stabilność w kontakcie z wysoką temperaturą występującą we frytkownicy beztłuszczowej.

Uchwyty z tworzywa PP

Polipropylen charakteryzuje się niską przewodnością cieplną, co zabezpiecza dłonie przed poparzeniami podczas manipulowania gorącymi potrawami. Tworzywo wytrzymuje temperatury do 100°C i zachowuje sztywność konstrukcji.

Długość robocza 220 mm

Wymiar umożliwia bezpieczne sięganie do dna kosza frytownicy beztłuszczowej bez ryzyka kontaktu dłoni z gorącymi elementami urządzenia. Długość zapewnia odpowiednią dźwignię przy chwytaniu i przenoszeniu potraw o różnej masie.

Specjalizacja pod airfryer

Konstrukcja dostosowana do wymiarów standardowych koszy frytkownic beztłuszczowych. Końcówki szczypiec umożliwiają precyzyjne chwytanie zarówno drobnych elementów jak frytek, jak i większych kawałków mięsa czy warzyw bez ich uszkodzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	67589
Marka	Lund
Długość całkowita	220 mm
Materiał części roboczej	Stal nierdzewna 430
Materiał uchwytów	Polipropylen (PP)
Kolor	Turkusowy
Przeznaczenie podstawowe	Frytkownice beztłuszczowe
Typ narzędzia	Szczypce kuchenne gastronomiczne

Zastosowanie szczypiec kuchennych

- Wyjmowanie frytek, chipsów warzywnych i innych drobnych produktów z kosza airfryera
- Przekładanie pieczonych nuggets, skrzydełek i innych elementów drobiowych
- Obracanie warzyw i mięs podczas procesu smażenia beztłuszczowego dla równomiernego wypieku
- Przenoszenie gorących potraw z kosza frytownicy bezpośrednio na talerz serwingowy
- Chwytanie pieczywa, bułek i innych wypieków z gorącego wnętrza urządzenia
- Manipulowanie produktami na patelni i grillu jako uniwersalne narzędzie kuchenne
- Serwowanie potraw w sposób higieniczny bez bezpośredniego kontaktu rąk
- Układanie produktów w koszu przed rozpoczęciem cyklu smażenia

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie szczypiec

Stal nierdzewna 430 umożliwia mycie w zmywarce, jednak ręczne czyszczenie w ciepłej wodzie z detergentem wydłuża żywotność połączenia uchwytu z częścią roboczą. Należy unikać długotrwałego moczenia w wodzie, które może osłabić właściwości tworzywa PP.

Zasady bezpiecznego użytkowania

Przed każdym użyciem należy sprawdzić stabilność mocowania uchwytów. Podczas wyjmowania potraw z airfryera zaleca się trzymanie szczypiec w bezpiecznej odległości od ciała. Po zakończeniu pracy z gorącymi produktami szczypce powinny ostygnąć na żaroodpornej powierzchni przed myciem.

Kompatybilność z urządzeniami

Szczypce Lund 67589 współpracują ze standardowymi frytkownicami beztłuszczowymi o pojemności kosza od 2 do 8 litrów. Długość 220 mm jest wystarczająca dla większości modeli dostępnych na rynku domowym i półprofesjonalnym.

...