

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-rodu-100mm-yg-02735-yato-p-15441.html>

## SZCZYPCE DO LODU 100MM YG-02735 YATO

Cena brutto	<b>1,88 zł</b>
Cena netto	<b>1,53 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02735</b>
Kod producenta	<b>YG-02735</b>
Kod EAN	<b>5906083012464</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szczypce do lodu 100mm YG-02735 YATO

Szczypce barowe ze stali nierdzewnej 18/0 przeznaczone do podawania kostek lodu w gastronomii i barach. Kompaktowa długość 100 mm umożliwia precyzyjne chwytanie kostek lodu bez zanurzania dłoni w naczyniu.

Długość robocza 100 mm

Materiał Stal 18/0

Grubość profilu 0,7 mm

Możliwość mycia Zmywarka

### Charakterystyka techniczna

#### Stal nierdzewna 18/0

Oznaczenie 18/0 określa skład stopu: 18% chromu, 0% niklu. Chrom zapewnia odporność na korozję i utlenienie w kontakcie z wodą i lodem. Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych, co jest istotne w gastronomii.

#### Grubość profilu 0,7 mm

Profil o grubości 0,7 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy jednoczesnym zachowaniu lekkości narzędzia. Taka grubość materiału

gwarantuje trwałość przy codziennym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

### Długość 100 mm

Kompaktowy rozmiar 100 mm pozwala na wygodne chwytanie pojedynczych kostek lodu z wąskich pojemników barowych. Krótsze szczypcy zapewniają lepszą kontrolę przy precyzyjnym dozowaniu lodu do szklanek.

### Wykończenie chromowane

Chromowanie powierzchni zwiększa odporność na zarysowania i ułatwia utrzymanie higieny. Gładka powierzchnia nie zatrzymuje bakterii i umożliwia szybkie czyszczenie po każdym użyciu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02735
Producent	YATO
Długość	100 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/0
Grubość profilu	0,7 mm
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie szczypiec do lodu

- Podawanie kostek lodu w restauracjach i hotelach
- Przygotowywanie drinków w barach i koktajlbarach
- Serwowanie lodu przy bufetach i stołach szwedzkich
- Użycie w cateringach i na eventach
- Zastosowanie w kawiarniach przy lodowych napojach
- Wykorzystanie w kuchniach profesjonalnych
- Podawanie lodu w pubach i klubach

## Użytkowanie i konserwacja

### Mycie i przechowywanie

Szczypcy można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C w standardowych programach. Po umyciu należy osuszyć narzędzie, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Przechowywać w suchym miejscu, można zawiesić na haku barowym lub umieścić w pojemniku na narzędzia barowe.

---

## Zasady bezpiecznego użytkowania

Przed pierwszym użyciem przepłukać szczypcę ciepłą wodą z detergentem. Nie używać do chwytania gorących przedmiotów – stal przewodzi ciepło. Po kontakcie z lodem należy osuszyć narzędzie, aby uniknąć ślizgania się w dłoni przy kolejnym użyciu.

## Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: pojemniki izolowane do lodu, łyżki barowe, shakery, miksery barowe, szczypce kuchenne o różnych długościach, pojemniki ze stali nierdzewnej na akcesoria barowe.

\*\*\*