

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-pieczeni-195mm-yg-02730-yato-p-15437.html>

## SZCZYPCE DO PIECZENI 195MM YG-02730 YATO

Cena brutto	<b>7,14 zł</b>
Cena netto	<b>5,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02730</b>
Kod producenta	<b>YG-02730</b>
Kod EAN	<b>5906083012471</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szczypce do pieczeni 195mm YATO YG-02730

Szczypce gastronomiczne ze stali nierdzewnej przeznaczone do profesjonalnego serwowania potraw ciepłych w restauracjach, hotelach i cateringu. Konstrukcja z profilu o grubości 2,0 mm zapewnia sztywność i trwałość podczas codziennej eksploatacji.

Długość 195 mm

Materiał Stal 18/0

Grubość profilu 2,0 mm

Mycie Zmywarka

### Charakterystyka szczypiec gastronomicznych

#### Stal nierdzewna 18/0

Oznaczenie 18/0 określa skład stopu: 18% chromu, 0% niklu. Zapewnia odporność na korozję i reakcje z kwasami spożywczymi, przy jednoczesnej kompatybilności z indukcją. Materiał bezpieczny dla alergików wrażliwych na nikiel.

### Grubość profilu 2,0 mm

Wzmocniona konstrukcja eliminuje odkształcenia podczas chwytania cięższych elementów. Grubość 2,0 mm stanowi kompromis między sztywnością a ergonomią – szczytce pozostają lekkie, ale nie wyginają się pod obciążeniem.

### Długość robocza 195 mm

Uniwersalny wymiar zapewniający bezpieczną odległość od źródeł ciepła podczas serwowania potraw z grilla, patelni czy naczyń żaroodpornych. Wystarczająca do obsługi standardowych talerzy i półmisek.

### Chromowane wykończenie

Polerowana powierzchnia ułatwia usuwanie pozostałości jedzenia i tłuszczu. Gładka struktura minimalizuje przyczepność bakterii, co ma znaczenie w środowiskach podlegających kontroli sanitarnej.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02730
Producent	YATO
Długość całkowita	195 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/0 (SS)
Grubość profilu	2,0 mm
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

## Zastosowanie w gastronomii

- Serwowanie pieczeni, mięs z rusztu i dań gorących na półmisek
- Przekładanie porcji w restauracjach i hotelach
- Obsługa bufetów szwedzkich i linii cateringowych
- Układanie potraw na talerzach podczas finalizacji dań
- Praca przy grillach i źródłach wysokiej temperatury
- Serwowanie warzyw, ziemniaków i dodatków
- Przygotowywanie zestawów sałatkowych
- Dekorowanie i aranżacja potraw na bankietach

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Mycie w zmywarce**

Szczypce można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Po zakończeniu cyklu należy wysuszyć narzędzie ściereczką, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych na chromowanej powierzchni. W przypadku twardej wody zaleca się stosowanie płukanki nablyszczającej.

### **Czyszczenie ręczne**

Przy myciu manualnym stosować środki do stali nierdzewnej bez zawartości chloru. Unikać myjek ściernych, które mogą zarysować chromowane wykończenie. Po umyciu osuszyć miękką ściereczką, szczególnie w miejscach styku szczęk, gdzie może gromadzić się wilgoć.

### **Przechowywanie**

Szczypce należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w zawieszeniu lub w dedykowanych pojemnikach na przybory kuchenne. Unikać kontaktu z narzędziami z żeliwa lub aluminium, które mogą powodować przebarwienia na stali nierdzewnej.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska serwisowego warto rozważyć łyżki cedzakowe, łopatkę do nakładania, szczypce uniwersalne o różnej długości oraz pęsety kulinarne do precyzyjnej pracy z dekoracjami i elementami garnirunku.