

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

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.