

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-spaghetti-220mm-yg-02732-yato-p-15439.html>

SZCZYPCE DO SPAGHETTI 220MM YG-02732 YATO

Cena brutto	12,15 zł
Cena netto	9,88 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02732
Kod producenta	YG-02732
Kod EAN	5906083012198
Producent	YATO

Opis produktu

Szczypce do spaghetti 220mm YG-02732 YATO

Szczypce kuchenne ze stali nierdzewnej 18/0 przeznaczone do serwowania makaronu i innych potraw. Narzędzie gastronomiczne o długości 215 mm z grubością profilu 1,0 mm, przystosowane do intensywnego użytkowania w warunkach profesjonalnych.

Długość robocza 215 mm

Materiał Stal 18/0

Grubość profilu 1,0 mm

Zmywarka Tak

Charakterystyka szczypiec gastronomicznych

Stal nierdzewna 18/0

Oznaczenie 18/0 określa skład stopu: 18% chromu, 0% niklu. Taka kompozycja zapewnia odporność na korozję i utlenianie, przy jednoczesnej zgodności z normami kontaktu z żywnością. Materiał nie wchodzi w reakcje chemiczne z potrawami o różnym pH.

Grubość profilu 1,0 mm

Przekrój materiału 1,0 mm gwarantuje sztywność konstrukcji przy zachowaniu odpowiedniej elastyczności ramion. Parametr ten decyduje o trwałości narzędzia przy codziennym użytkowaniu pod obciążeniem.

Długość robocza 215 mm

Wymiar szczypiec umożliwi bezpieczną pracę przy gorących naczyniach, utrzymując dystans od źródła ciepła. Długość jest standardem w gastronomii, zapewniającą ergonomię podczas serwowania porcji.

Chromowane wykończenie

Warstwa chromowa stanowi dodatkową barierę ochronną i ułatwia utrzymanie higieny. Gładka powierzchnia minimalizuje przywieranie resztek żywności i przyspiesza proces czyszczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02732
Producent	YATO
Długość całkowita	215 mm (220 mm w nazwie handlowej)
Materiał wykonania	Stal nierdzewna 18/0
Grubość profilu	1,0 mm
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna i domowa
Typ wykończenia	Chromowane

Zastosowanie szczypiec do spaghetti

- Serwowanie makaronu długiego: spaghetti, linguine, tagliatelle
- Porcjowanie potraw gorących w restauracjach i bufetach
- Nakładanie sałatek warzywnych i surówek w gastronomii
- Obsługa cateringu i bankietów
- Użycie w kuchniach hotelowych przy śniadaniach
- Przygotowanie potraw w barach szybkiej obsługi
- Nakładanie potraw w stołówkach i kantynach
- Serwowanie dań w domowych warunkach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Szczypce można myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarce gastronomicznej. Po umyciu należy osuszyć narzędzie, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Przechowywać w suchym miejscu, zawieszając lub układając w pojemnikach na przybory kuchenne. Stal 18/0 nie wymaga specjalnej pielęgnacji.

Kontrola stanu technicznego

Regularnie sprawdzać stan ramion szczypiec pod kątem odkształceń mechanicznych. Uszkodzenia chromowania mogą prowadzić do korozji lokalnej. W przypadku trwałego wygięcia ramion zaleca się wymianę narzędzia, aby zachować bezpieczeństwo i higienę pracy.

Produkty komplementarne

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w gastronomii warto rozważyć inne narzędzia YATO z serii profesjonalnej: łyżki cedzakowe, łopatki kuchenne, szczypce uniwersalne o różnych długościach oraz pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej.