

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-uniwर्सalne-300mm-yg-02751-yato-p-15444.html>

SZCZYPCE UNIWERSALNE 300MM YG-02751 YATO

Cena brutto	10,28 zł
Cena netto	8,36 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02751
Kod producenta	YG-02751
Kod EAN	5906083012167
Producent	YATO

Opis produktu

Szczypce uniwersalne 300mm Yato YG-02751

Szczypce uniwersalne z chromowanej stali nierdzewnej 18/8 o długości 300 mm. Narzędzie gastronomiczne z blokadą do serwowania, przewracania i przenoszenia żywności, przystosowane do mycia w zmywarce.

Materiał **Stal nierdzewna 18/8**

Długość robocza **300 mm**

Grubość profilu **1.0 mm**

Blokada **Tak**

Charakterystyka szczypiec gastronomicznych Yato

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopowy: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał zapewnia odporność na korozję, reakcje z żywnością oraz zachowuje właściwości mechaniczne w szerokim zakresie temperatur. Stal ta nie wpływa na smak potraw i nie utlenia się w kontakcie z kwasami.

Chromowane wykończenie

Warstwa chromowa zwiększa twardość powierzchni i ułatwia czyszczenie szczypiec. Gładka, nieprzepuszczalna powłoka zapobiega gromadzeniu się bakterii i osadów organicznych, co ma znaczenie w zastosowaniach gastronomicznych wymagających przestrzegania norm sanitarnych.

Blokada zabezpieczająca

Mechanizm blokujący umożliwia zamknięcie szczypiec w pozycji złożonej, co redukuje zajmowaną przestrzeń podczas przechowywania. Blokada zapobiega przypadkowemu otwarciu narzędzia w szufladzie lub zawieszeniu, ułatwiając organizację stanowiska pracy.

Długość 300 mm

Rozmiar 300 mm stanowi kompromis między zasięgiem roboczym a kontrolą narzędzia. Taka długość umożliwia bezpieczną manipulację gorącymi elementami żywności przy zachowaniu precyzji chwytu, co jest istotne przy grillowaniu, smażeniu i serwowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02751
Marka	Yato
Materiał	Stal nierdzewna 18/8
Długość	300 mm
Grubość profilu	1.0 mm
Wykończenie	Chromowane
Blokada	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szczypiec uniwersalnych

- Serwowanie potraw na gorąco w restauracjach i cateringach
- Przewracanie mięsa, warzyw i innych składników podczas grillowania
- Przenoszenie delikatnych elementów żywności bez uszkodzenia struktury
- Układanie potraw na talerzach w gastronomii
- Manipulowanie żywnością w wysokich temperaturach przy zachowaniu bezpiecznej odległości
- Obsługa linii wydawniczych w kuchniach zbiorowych
- Prace przy paleniskach i rusztach grillowych
- Przygotowywanie sałatek i mieszanie składników w dużych pojemnikach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie w zmywarce

Szczypce można myć w zmywarkach przemysłowych i domowych. Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości po wielokrotnych cyklach mycia w temperaturach do 90°C. Po wyjęciu ze zmywarki zaleca się osuszenie narzędzia w celu uniknięcia powstawania osadów wapiennych w miejscach trudnodostępnych.

Przechowywanie

Blokada szczypiec umożliwia kompaktowe składowanie w szufladach, zawieszenie na hakach lub umieszczenie w pojemnikach z innymi narzędziami. W środowiskach gastronomicznych zaleca się przechowywanie w miejscach suchych, z dala od źródeł wilgoci mogących prowadzić do osadów mineralnych.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska gastronomicznego warto rozważyć: łopatki kuchenne ze stali nierdzewnej, chochle o różnych pojemnościach, widelce do mięsa oraz szczypce specjalistyczne do różnych typów żywności (np. do makaronu, sałatek czy pieczywa).

...