

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-universalne-400mm-yg-02752-yato-p-15445.html>

SZCZYPCE UNIWERSALNE 400MM YG-02752 YATO

Cena brutto	14,90 zł
Cena netto	12,11 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02752
Kod producenta	YG-02752
Kod EAN	5906083012174
Producent	YATO

Opis produktu

Szczypce uniwersalne 400mm YG-02752 YATO

Uniwersalne szczypce kuchenne o długości 400 mm wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 z chromowanym wykończeniem. Narzędzie przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w gastronomii oraz użytku domowego, wyposażone w blokadę ułatwiającą przechowywanie.

Długość robocza 400 mm

Materiał Stal 18/8

Grubość profilu 1.0 mm

Blokada Tak

Charakterystyka szczypiec uniwersalnych 400mm

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał zapewnia odporność na korozję, działanie kwasów spożywczych oraz zachowanie właściwości higienicznych. Nie reaguje z żywnością i nie wpływa na smak potraw.

Długość 400 mm

Rozstaw szczęk pozwala na obsługę dużych elementów żywności przy zachowaniu bezpiecznej odległości od źródeł ciepła. Parametr szczególnie istotny przy pracy z grillem lub piekarnikiem, gdzie wymagany jest zasięg chroniący dłonie przed wysoką temperaturą.

Profil wzmocniony o grubości 1 mm

Grubość materiału 1 mm z dodatkowymi przetłoczeniami zapewnia sztywność konstrukcji i eliminuje ugięcia pod obciążeniem. Szczypce zachowują kształt nawet przy wielokrotnym użyciu z ciężkimi elementami.

Blokada przechowywania

Mechanizm blokujący utrzymuje ramiona szczypiec w pozycji zamkniętej. Rozwiązanie minimalizuje zajmowaną przestrzeń w szufladzie lub zawieszeniu oraz chroni krawędzie przed uszkodzeniem podczas przechowywania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02752
Producent	YATO
Długość całkowita	400 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8
Grubość profilu	1.0 mm
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Blokada	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Dodatkowe wzmocnienia	Przetłoczenia konstrukcyjne

Zastosowanie szczypiec uniwersalnych

- Obracanie i przekładanie mięs na grillu lub patelni grillowej
- Serwowanie potraw w gastronomii i cateringu
- Układanie i wyjmowanie pieczywa z piekarnika
- Praca z gorącymi naczyniami i pojemnikami gastronomicznymi
- Mieszanie i przekładanie sałatek w dużych pojemnikach
- Obsługa żywności w kuchniach profesjonalnych zgodnie z normami HACCP
- Dekorowanie i aranżowanie potraw na talerzach
- Przenoszenie gorących elementów w warsztacie kulinarnym

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Szczypce można myć w zmywarce, jednak ręczne mycie w ciepłej wodzie z detergentem i natychmiastowe osuszenie wydłuża trwałość chromowanego wykończenia. Blokadę należy aktywować dopiero po całkowitym wyschnięciu, aby uniknąć gromadzenia wilgoci w zawiasie. Przechowywanie w suchym miejscu zapobiega powstawaniu przebarwień.

Eksploatacja

Mimo odporności stali nierdzewnej należy unikać długotrwałego kontaktu z solą i kwasami w wysokim stężeniu. Po użyciu z produktami silnie zabarwiającymi (np. kurkuma, buraki) zaleca się niezwłoczne umycie. Nie należy używać szczypiec jako dźwigni lub narzędzia do otwierania opakowań, ponieważ może to spowodować trwałe odkształcenie ramion.