

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpachelka-100mm-yg-07254-yato-p-15516.html>

SZPACHELKA 100MM YG-07254 YATO

Cena brutto	2,57 zł
Cena netto	2,09 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-07254
Kod producenta	YG-07254
Kod EAN	5906083007255
Producent	YATO

Opis produktu

Szpachelka kuchenna prosta 100mm YATO YG-07254

Profesjonalna łopatką kuchenna ze stali nierdzewnej przeznaczona do smażenia, przewracania i krojenia potraw. Konstrukcja ze stali hartowanej o twardości 52-55 HRC zapewnia długotrwałą pracę przy zachowaniu elastyczności.

Szerokość robocza **68 mm**

Długość części roboczej **105 mm**

Długość całkowita **200 mm**

Materiał ostrza **Stal nierdzewna**

Charakterystyka szpachelki kuchennej YATO

Stal nierdzewna hartowana 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC oznacza hartowanie stali do poziomu stosowanego w nożach kuchennych. Zapewnia to odporność na odkształcenia przy jednoczesnym zachowaniu elastyczności potrzebnej do pracy z różnymi powierzchniami naczyń.

Naostrzony brzeg roboczy

Szpachelka wyposażona w ostry brzeg umożliwiający krojenie i siekanie składników bezpośrednio na patelni. Funkcja przydatna przy dzieleniu mięsa, warzyw czy naleśników podczas smażenia.

Rękojeść z polipropylenu

Czarna rękojeść wykonana z polipropylenu (PP) charakteryzuje się odpornością na wysokie temperatury do 120°C oraz łatwością czyszczenia. Materiał nie wchłania zapachów i nie zmienia koloru podczas użytkowania.

Kompaktowe wymiary robocze

Szerokość 68 mm i długość ostrza 105 mm zapewniają manewrowość w małych naczyniach oraz precyzję przy pracy z delikatnymi potrawami. Całkowita długość 200 mm umożliwia bezpieczną pracę przy gorących powierzchniach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07254
Producent	YATO
Szerokość części roboczej	68 mm
Długość części roboczej	105 mm
Długość całkowita	200 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czarny
Typ konstrukcji	Prosta

Zastosowanie szpachelki prostej

- Przewracanie kotletów, steków i innych płaskich potraw podczas smażenia
- Smażenie jajecznic i omletów z możliwością dzielenia na porcje
- Krojenie naleśników bezpośrednio na patelni
- Przenoszenie delikatnych potraw z patelni na talerz
- Mieszanie i przewracanie warzyw podczas smażenia
- Siekanie mięsa na patelnię podczas przygotowywania farszu
- Praca z powłokami nieprzywierającymi bez ryzyka zarysowania
- Czyszczenie resztek potraw z płaskich powierzchni grilla

Twardość stali HRC - co to oznacza

Skala HRC (Rockwell C) określa twardość materiału. Wartość 52-55 HRC stosowana w nożach i narzędziach kuchennych oznacza, że stal jest wystarczająco twarda do utrzymania ostrza, ale nie na tyle twarda, by stać się krucha. W porównaniu: noże kuchenne mają zwykle 56-58 HRC, a narzędzia przemysłowe powyżej 60 HRC.

Użytkowanie i konserwacja

Szpachelkę ze stali nierdzewnej należy myć w ciepłej wodzie z detergentem bezpośrednio po użyciu. Stal nierdzewna jest odporna na korozję, ale długotrwały kontakt z kwaśnymi produktami może prowadzić do przebarwień. Rękojeść z polipropylenu można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C.

Naostrzony brzeg wymaga ochrony przed uderzeniami o twarde powierzchnie. Przechowywanie w szufladzie z innymi metalowymi narzędziami może prowadzić do stępienia ostrza. Zaleca się okresowe sprawdzanie ostrości brzegu – w razie potrzeby można go naostrzyć na drobnoziarnistym kamieniu szlifierskim.

Praca z powłokami nieprzywierającymi

Mimo że stal nierdzewna jest twardsza od powłok teflonowych, elastyczność ostrza i zaokrąglone krawędzie minimalizują ryzyko uszkodzenia powierzchni naczyń. Przy pracy z delikatnymi powłokami zaleca się unikanie nadmiernego dociskania narzędzia do powierzchni patelni.
