

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-katowa-waska-120-225mm-yg-02413-yato-p-15420.html>

SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA 120/ 225MM YG-02413 YATO

Cena brutto	3,83 zł
Cena netto	3,11 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02413
Kod producenta	YG-02413
Kod EAN	5906083012426
Producent	YATO

Opis produktu

Szpatuła kątowa wąska 120/225mm YG-02413 YATO

Szpatuła cukiernicza kątowa wykonana ze stali nierdzewnej SS420 o wygiętym profilu. Narzędzie przeznaczone do precyzyjnego rozprowadzania mas cukiernicznych, kremów i glazur w pracach dekoratorskich.

Długość całkowita 225 mm

Długość ostrza 120 mm

Materiał ostrza SS420

Grubość ostrza 1,0 mm

Charakterystyka techniczna szpatuły kątovej YATO

Stal nierdzewna SS420

Materiał ostrza zapewnia odporność na korozję i działanie kwasów obecnych w masach cukiernicznych. Stal SS420 charakteryzuje się odpowiednią twardością przy zachowaniu elastyczności niezbędnej do precyzyjnej pracy.

Wygięty profil ostrza

Kątowa konstrukcja o grubości 1,0 mm umożliwia docieranie do trudno dostępnych miejsc i pracę pod kątem. Elastyczność ostrza pozwala na równomierne rozprowadzanie masy bez ryzyka uszkodzenia dekoracji.

Zaokrąglona końcówka

Zaokrąglone zakończenie ostrza zapobiega uszkodzaniu delikatnych powierzchni biszkoptów i tortów. Ułatwia precyzyjne rozprowadzanie kremów w narożnikach i przy krawędziach.

Ergonomiczna rączka

Plastikowa rączka o długości 105 mm zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor ułatwia utrzymanie czystości wizualnej w profesjonalnym środowisku.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02413
Producent	YATO
Długość całkowita	225 mm
Długość części roboczej	120 mm
Szerokość ostrza	19 mm
Grubość ostrza	1,0 mm
Długość rączki	105 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rączki	Tworzywo sztuczne
Typ konstrukcji	Kątowa, wygięty profil
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szpatuły kątowej

- Rozprowadzanie kremów maślanych i bitych śmietany na powierzchni tortów
- Nakładanie glazur i polewy na wypieki o różnych kształtach
- Dekorowanie ciast w trudno dostępnych miejscach i narożnikach
- Wyrównywanie mas cukierniczych na bokkach tortów piętrowych
- Praca z masą marcepanową i fondantem przy precyzyjnych dekoracjach
- Nakładanie nadzień między warstwami biszkoptu
- Tworzenie faktur i wzorów na powierzchni kremów
- Rozprowadzanie ganache i konfitur na deserach

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i przechowywanie

Szpatuła nadaje się do mycia w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny w warunkach profesjonalnych. Po użyciu należy usunąć resztki mas cukierniczych, szczególnie z miejsca połączenia ostrza z rączką. Przechowywanie w suchym miejscu zapobiega powstawaniu przebarwień na stali. Unikać kontaktu z silnymi detergentami chlorowymi, które mogą uszkodzić stal SS420.

Parametry techniczne w praktyce

Grubość ostrza 1,0 mm stanowi kompromis między sztywnością a elastycznością – szpatuła nie ugina się nadmiernie pod ciężarem masy, ale pozwala na delikatne ruchy przy wykańczaniu. Szerokość 19 mm odpowiada typowym zastosowaniom dekoratorskim, gdzie wymagana jest precyzja. Długość 120 mm części roboczej wystarcza do pracy z tortami o średnicy do 30 cm.