

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-katowa-waska-205-335mm-yg-02414-yato-p-15421.html>

## SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA 205/ 335MM YG-02414 YATO

Cena brutto	<b>5,02 zł</b>
Cena netto	<b>4,08 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02414</b>
Kod producenta	<b>YG-02414</b>
Kod EAN	<b>5906083012433</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szpatuła kątowa wąska 205/335mm YATO YG-02414

Profesjonalna szpatuła cukiernicza z wygiętym ostrzem ze stali nierdzewnej SS420. Narzędzie do precyzyjnego rozprowadzania mas cukierniczych, kremów i glazur na powierzchniach ciast i tortów.

Długość całkowita 335 mm

Długość ostrza 205 mm

Materiał ostrza Stal SS420

Grubość ostrza 1,0 mm

### Charakterystyka szpatuły kątovej YATO

#### Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonane ze stali SS420 zapewnia odporność na korozję i kwasy spożywcze. Materiał zachowuje właściwości mechaniczne w kontakcie z wilgocią i produktami cukierniczymi, co wydłuża żywotność narzędzia przy intensywnym użytkowaniu.

#### Wygięty profil ostrza

Kątowa konstrukcja ostrza o grubości 1,0 mm łączy wytrzymałość z elastycznością. Pozwala na równomierne rozprowadzanie mas

przy jednoczesnej możliwości delikatnego operowania na powierzchniach ciast bez uszkodzania biszkoptu.

### Zaokrąglona końcówka

Zaokrąglone zakończenie ostrza eliminuje ryzyko przecięcia powierzchni ciasta lub uszkodzenia delikatnych dekoracji. Ułatwia pracę w narożnikach i przy krawędziach tortów prostokątnych.

### Ergonomiczna rączka

Plastikowa rączka o długości 130 mm zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor ułatwia identyfikację narzędzia w profesjonalnym wyposażeniu cukierni.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02414
Producent	YATO
Długość całkowita	335 mm
Długość części roboczej	205 mm
Długość rękojeści	130 mm
Szerokość ostrza	30 mm
Grubość ostrza	1,0 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rączki	Plastik
Kolor rączki	Czarny
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie szpatuły kątowej

- Rozprowadzanie kremów maślanych na powierzchniach tortów
- Nakładanie glazur i polewów czekoladowych
- Wyrównywanie mas na blatach ciast prostokątnych
- Aplikacja ganache na boki tortów piętrowych
- Rozprowadzanie mas sernikowych i kremów mascarpone
- Praca z kremem śmietankowym przy dekoracjach tortów
- Nakładanie konfitur między warstwami biszkoptu
- Wyrównywanie powierzchni ciast przed pokryciem masą cukrową

## Konserwacja i utrzymanie

---

Szpatuła nadaje się do mycia w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny w warunkach profesjonalnych. Po myciu ręcznym zaleca się osuszenie ostrza, aby zapobiec powstawaniu nalotów wapiennych. Stal SS420 nie wymaga specjalnej konserwacji, zachowuje właściwości przy codziennym użytkowaniu.

#### Produkty powiązane

Do kompleksowej pracy z masami cukierniczymi warto rozważyć szpatuły proste o różnych długościach, skrobki do ciasta oraz obrotowe podstawy do tortów ułatwiające równomierne rozprowadzanie kremów.

...