

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-katowa-waska-255-385mm-yg-02415-yato-p-15422.html>

## SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA 255/ 385MM YG-02415 YATO

Cena brutto	<b>4,73 zł</b>
Cena netto	<b>3,85 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02415</b>
Kod producenta	<b>YG-02415</b>
Kod EAN	<b>5906083012440</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szpatuła kątowa wąska 255/385mm YG-02415 YATO

Szpatuła cukiernicza kątowa wąska marki YATO przeznaczona do precyzyjnego rozprowadzania mas cukierniczych, kremów i glazur. Wykonana ze stali nierdzewnej SS420 z wygiętym profilem, łączy elastyczność z trwałością konstrukcji.

Długość całkowita 385 mm

Długość ostrza 255 mm

Materiał ostrza Stal SS420

Grubość ostrza 1,0 mm

### Charakterystyka techniczna szpatuły kątovej

#### Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonano ze stali nierdzewnej SS420, która charakteryzuje się odpornością na korozję i łatwością utrzymania w czystości. Materiał ten zachowuje właściwości mechaniczne przy kontakcie z wilgocią i substancjami kwasowymi obecnymi w masach cukierniczych.

### Wygięty profil ostrza

Kątowa konstrukcja ostrza o grubości 1,0 mm zapewnia odpowiednią elastyczność przy zachowaniu sztywności niezbędnej do równomiernego rozprowadzania gęstych mas. Zaokrąglona końcówka eliminuje ryzyko uszkodzenia delikatnych powierzchni ciast i tortów.

### Wymiary robocze 255 x 30 mm

Część robocza o długości 255 mm i szerokości 30 mm umożliwia pracę na średnich i dużych powierzchniach. Wąska konstrukcja pozwala na precyzyjne nanoszenie mas w trudno dostępnych miejscach i przy wykończaniu krawędzi.

### Ergonomiczna rączka 130 mm

Plastikowa rączka o długości 130 mm zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor materiału ułatwia utrzymanie czystości wizualnej narzędzia, a konstrukcja zapobiega ślizganiu się dłoni.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02415
Producent	YATO
Długość całkowita	385 mm
Długość części roboczej	255 mm
Szerokość ostrza	30 mm
Grubość ostrza	1,0 mm
Długość rączki	130 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rączki	Plastik
Kolor rączki	Czarny
Typ profilu	Kątowy, wygięty
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w cukiernictwie

- Rozprowadzanie kremów maślanych i bitych na powierzchni tortów
- Nakładanie glazur i polewy czekoladowych na ciasta i desery
- Wyrównywanie masy marcepanowej i past cukrowych
- Formowanie warstw w tortach wielowarstwowych
- Wykańczanie krawędzi i boków ciast
- Nanoszenie mas do dekoracji w trudno dostępnych miejscach

- 
- Praca z masami o różnej konsystencji i gęstości
  - Precyzyjne rozprowadzanie nadzień między warstwami biszkoptów

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Czyszczenie i przechowywanie

Szpatuła nadaje się do mycia w zmywarce, co upraszcza proces utrzymania higieny w warunkach intensywnej pracy. Po myciu ręcznym należy dokładnie osuszyć ostrze, szczególnie w miejscu połączenia z rączką. Przechowywanie w pozycji poziomej lub zawieszony zapobiega deformacji wygiętego profilu ostrza.

### Zalecenia dotyczące użytkowania

Elastyczne ostrze o grubości 1,0 mm wymaga delikatnego obchodzenia się podczas pracy z bardzo twardymi masami. Nie należy używać szpatuły do mieszania składników w głębokich pojemnikach ani do cięcia produktów. Kątowa konstrukcja sprawdza się przy nanoszeniu mas pod określonym kątem do powierzchni, co ułatwia uzyskanie równomiernej warstwy.

### Produkty uzupełniające

Do kompleksowej pracy w cukiernictwie warto rozważyć uzupełnienie zestawu o szpatuły o różnych szerokościach ostrza, szpatuły proste oraz paletki cukiernicze o różnych kształtach. Zestaw narzędzi o zróżnicowanych wymiarach umożliwia efektywną pracę przy projektach różnej skali.