

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-katowa-waska-300-430mm-yg-02416-yato-p-15423.html>

SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA 300/ 430MM YG-02416 YATO

Cena brutto	5,73 zł
Cena netto	4,66 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02416
Kod producenta	YG-02416
Kod EAN	5906083012457
Producent	YATO

Opis produktu

Szpatuła kątowa wąska 300/430mm YATO YG-02416

Profesjonalna szpatuła cukiernicza kątowa o długości roboczej 300 mm, przeznaczona do precyzyjnego rozprowadzania mas cukierniczych, kremów i glazur. Wykonana ze stali nierdzewnej SS420 z elastycznym, wygiętym ostrzem.

Długość całkowita 430 mm

Długość ostrza 300 mm

Materiał ostrza Stal SS420

Grubość ostrza 1,0 mm

Charakterystyka techniczna szpatuły kątovej

Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SS420 charakteryzuje się odpornością na korozję i utrzymaniem ostrości krawędzi. Grubość 1,0 mm zapewnia równowagę między sztywnością a elastycznością, co umożliwia precyzyjne rozprowadzanie mas o różnej konsystencji bez uginania się narzędzia.

Profil kątowy ostrza

Wygięty profil szpatuły pozwala na pracę pod kątem do powierzchni tortu lub ciasta. Konstrukcja ułatwia wygładzanie kremów na bokach tortów oraz tworzenie równomiernych warstw masy cukierniczej. Zaokrąglona końcówka eliminuje ryzyko uszkodzenia delikatnych powierzchni.

Wąska szerokość robocza 40 mm

Szerokość ostrza 40 mm sprawdza się w precyzyjnych pracach wymagających dokładności – dekorowaniu mniejszych ciast, pracy w trudno dostępnych miejscach oraz tworzeniu detali. Format wąski zapewnia większą kontrolę nad ruchem narzędzia w porównaniu z szpatułami szerokimi.

Ergonomiczna rękojeść 130 mm

Plastikowa rękojeść o długości 130 mm zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor ułatwia identyfikację narzędzia w zestawie sprzętu cukierniczego. Materiał odporny na wilgoć i łatwy w czyszczeniu.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02416
Producent	YATO
Długość całkowita	430 mm
Długość części roboczej	300 mm
Długość rękojeści	130 mm
Szerokość ostrza	40 mm
Grubość ostrza	1,0 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rękojeści	Plastik
Kolor rękojeści	Czarny
Typ profilu	Kątowy
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szpatuły cukierniczej kątovej

- Rozprowadzanie kremów i mas cukierniczych na powierzchni tortów i ciast
- Wygładzanie boków tortów piętrowych i wielowarstwowych
- Nakładanie glazur i polewów czekoladowych z precyzją
- Tworzenie równomiernych warstw kremu między biszkoptami
- Dekorowanie ciast w cukierniach i kawiarniach
- Praca przy produkcji deserów wymagających gładkich powierzchni

-
- Przygotowywanie wypieków w gastronomii profesjonalnej
 - Zastosowanie w pracowniach cukierniczych i piekarniach

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i przechowywanie

Szpatuła przystosowana do mycia w zmywarce, co upraszcza proces utrzymania higieny w środowisku gastronomicznym. Po użyciu zaleca się usunięcie pozostałości mas cukierniczych przed myciem. Stal SS420 nie wymaga specjalnej konserwacji – wystarczy standardowe mycie i osuszenie. Przechowywać w suchym miejscu, unikając kontaktu z agresywnymi chemikaliami.

Technika pracy

Kątowy profil szpatuły wykorzystuje się, trzymając narzędzie pod kątem 30-45 stopni do powierzchni. Długość 300 mm umożliwia płynne ruchy na powierzchniach o średniej wielkości. W przypadku pracy z twardszymi masami zaleca się lekkie podgrzanie ostrza w ciepłej wodzie – stal szybko przyjmuje temperaturę, co ułatwia rozprowadzanie.