

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-waska-120-225mm-yg-02408-yato-p-15415.html>

## SZPATUŁA WĄSKA 120/ 225MM YG-02408 YATO

Cena brutto	<b>4,17 zł</b>
Cena netto	<b>3,39 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02408</b>
Kod producenta	<b>YG-02408</b>
Kod EAN	<b>5906083012372</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szpatuła cukiernicza wąska 120/225mm YATO YG-02408

Szpatuła cukiernicza wąska ze stali nierdzewnej SS420 o długości całkowitej 225 mm. Narzędzie profesjonalne przeznaczone do precyzyjnego rozprowadzania mas cukierniczych, kremów i glazur na powierzchni wypieków.

Długość całkowita 225 mm

Długość ostrza 120 mm

Materiał Stal SS420

Grubość profilu 1,0 mm

### Charakterystyka szpatuły cukierniczej YATO

#### Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SS420 zapewnia odporność na korozję i kwasy występujące w masach cukierniczych. Materiał ten charakteryzuje się odpornością na zabarwienia i nie wpływa na smak produktów spożywczych, co jest kluczowe w cukiernictwie.

### Profil 1,0 mm - elastyczność i wytrzymałość

Grubość ostrza 1,0 mm stanowi optymalny kompromis między elastycznością a wytrzymałością mechaniczną. Szpatuła ugina się pod naciskiem, co umożliwia równomierne rozprowadzanie masy bez ryzyka złamania czy trwałego odkształcenia.

### Zaokrąglona końcówka ostrza

Zaokrąglone zakończenie ostrza eliminuje ryzyko uszkodzenia delikatnych powierzchni biszkoptów i tortów. Kształt ten ułatwia pracę w narożnikach form oraz przy wykańczaniu krawędzi wypieków.

### Ergonomiczna rączka 105 mm

Plastikowa rączka o długości 105 mm zapewnia stabilny chwyt podczas precyzyjnych prac cukierniczych. Materiał odporny na wilgoć i tłuszcze, łatwy w czyszczeniu, w tym w zmywarce.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02408
Producent	YATO
Długość całkowita	225 mm
Długość części roboczej	120 mm
Szerokość ostrza	19 mm
Grubość profilu	1,0 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Długość rączki	105 mm
Materiał rączki	Tworzywo sztuczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie szpatuły wąskiej

- Rozprowadzanie kremów maślanych i śmietankowych na powierzchni tortów
- Nakładanie glazur i polewy na ciasta i desery
- Wyrównywanie mas cukierniczych między warstwami biszkoptów
- Precyzyjne wykańczanie krawędzi wypieków
- Praca z masami w wąskich formach i na małych powierzchniach
- Dekorowanie ciast technikami wymagającymi precyzji
- Nakładanie past czekoladowych i nut
- Rozprowadzanie konfitur i dżemów na ciastach

---

## Konserwacja i użytkowanie

---

### **Mycie i przechowywanie**

Szpatuła może być myta w zmywarce, jednak mycie ręczne przedłuży żywotność zarówno ostrza, jak i rączki. Po umyciu należy dokładnie osuszyć, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rączką. Przechowywać w suchym miejscu, unikając kontaktu z ostrymi przedmiotami, które mogłyby zarysować powierzchnię ostrza.

### **Zalecenia dotyczące użytkowania**

Nie używać szpatuły jako dźwigni ani do cięcia twardych produktów. Unikać nagłych zmian temperatury – nie umieszczać rozgrzanego narzędzia w zimnej wodzie. Stal SS420 zachowuje właściwości w temperaturach pracy cukierniczej, jednak bezpośredni kontakt z otwartym płomieniem może uszkodzić zarówno ostrze, jak i rączkę.