

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-waska-205-335mm-yg-02409-yato-p-15416.html>

SZPATUŁA WĄSKA 205/ 335MM YG-02409 YATO

Cena brutto	2,85 zł
Cena netto	2,32 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02409
Kod producenta	YG-02409
Kod EAN	5906083012389
Producent	YATO

Opis produktu

Szpatuła cukiernicza wąska 205/335 mm YATO YG-02409

Profesjonalna szpatuła cukiernicza ze stali nierdzewnej SS420 o długości całkowitej 335 mm. Elastyczne ostrze o długości 205 mm i szerokości 30 mm z zaokrągloną końcówką zapewnia precyzyjne rozprowadzanie mas cukierniczych, kremów i glazur.

Długość całkowita 335 mm

Długość ostrza 205 mm

Materiał ostrza Stal SS420

Grubość profilu 1,0 mm

Charakterystyka szpatuły cukierniczej

Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SS420 charakteryzuje się odpornością na korozję i łatwością utrzymania w czystości. Materiał ten nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi, zachowując neutralność smakową i zapachową przygotowywanych mas.

Elastyczność profilu 1,0 mm

Grubość ostrza 1,0 mm zapewnia optymalną równowagę między wytrzymałością mechaniczną a elastycznością. Profil ugina się pod

naciskiem, umożliwiając precyzyjne rozprowadzanie kremów bez uszkodzenia delikatnych powierzchni biszkoptów i tortów.

Zaokrąglona końcówka ostrza

Zaokrąglone zakończenie ostrza eliminuje ryzyko uszkodzenia powierzchni ciast i tortów podczas pracy. Kształt ułatwia docieranie do trudno dostępnych miejsc, szczególnie przy wykańczaniu boków tortów i wyrównywaniu mas na krawędziach.

Ergonomiczna rączka 130 mm

Plastikowa rączka o długości 130 mm zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor ułatwia identyfikację narzędzia, a materiał zachowuje właściwości przy wielokrotnym myciu w zmywarce.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02409
Producent	YATO
Długość całkowita	335 mm
Długość części roboczej	205 mm
Szerokość ostrza	30 mm
Długość rączki	130 mm
Grubość profilu	1,0 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rączki	Tworzywo sztuczne (czarne)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szpatuły cukierniczej

- Rozprowadzanie kremów maślanych i bitych na powierzchni tortów
- Wyrównywanie glazur czekoladowych i lustrzanych na ciastach
- Nakładanie mas sernikowych i kremów owocowych w wypiekach warstwowych
- Formowanie gładkich powierzchni bocznych tortów piętrowych
- Przenoszenie delikatnych elementów dekoracyjnych z blatów roboczych
- Oddzielanie biszkoptów od form po wypieku
- Wyrównywanie powierzchni ciast przed nałożeniem dekoracji cukrowych
- Rozprowadzanie konfitur i mas owocowych w ciastach przekładanych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Szpatułę można myć w zmywarce w temperaturze do 65°C. Po myciu ręcznym należy dokładnie osuszyć ostrze, aby zapobiec powstawaniu zacieków wodnych na stali nierdzewnej. Przechowywanie w pozycji pionowej lub zawieszonej na haku minimalizuje ryzyko odkształcenia elastycznego ostrza. Unikać długotrwałego kontaktu z substancjami silnie kwasowymi (sok z cytryny, ocet), które mogą wpływać na wygląd powierzchni stali.

Technika pracy

Podczas rozprowadzania mas trzymać szpatułę pod kątem 15-30° względem powierzchni ciasta. Ruchy powinny być płynne, ze średnim naciskiem, pozwalającym na naturalne ugięcie ostrza. Przy wykańczaniu boków tortów przydatna jest technika obracania obrotownicy przy jednoczesnym utrzymywaniu szpatuły w stałej pozycji. Szerokość 30 mm sprawdza się przy pracy z ciastami o średnicy 18-26 cm oraz przy precyzyjnych pracach dekoracyjnych.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowej pracy cukierniczej warto rozważyć uzupełnienie zestawu o szpatułę szeroką (80-120 mm) do większych powierzchni, obrotownicę cukierniczą ułatwiającą równomierne nakładanie mas oraz grzebień cukierniczy do tworzenia dekoracyjnych wzorów na glazurach i kremach.
