

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-waska-255-385mm-yg-02410-yato-p-15417.html>

## SZPATUŁA WĄSKA 255/ 385MM YG-02410 YATO



Cena brutto	<b>1,82 zł</b>
Cena netto	<b>1,48 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02410</b>
Kod producenta	<b>YG-02410</b>
Kod EAN	<b>5906083012396</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szpatuła cukiernicza wąska 255/385mm YATO YG-02410

Szpatuła cukiernicza ze stali nierdzewnej SS420 przeznaczona do profesjonalnego rozprowadzania mas, kremów i glazur. Elastyczne ostrze o grubości 1mm zapewnia precyzyjną pracę przy dekorowaniu tortów i ciast.

Długość całkowita 385 mm

Długość ostrza 255 mm

Materiał ostrza Stal SS420

Szerokość ostrza 30 mm

### Charakterystyka szpatuły cukierniczej

#### Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonane ze stali chromowej SS420 zapewnia odporność na korozję i kwasy występujące w masach cukierniczych. Materiał ten łączy twardość potrzebną do utrzymania kształtu z elastycznością niezbędną przy rozprowadzaniu kremów.

#### Elastyczne ostrze 1mm

Grubość profilu 1mm pozwala na kontrolowane wyginanie ostrza podczas pracy. Elastyczność umożliwia równomierne

rozprowadzanie mas na nierównych powierzchniach i precyzyjne wykończenie krawędzi tortów.

### Zaokrąglona końcówka ostrza

Zaokrąglenie końcówki zapobiega uszkodzeniu delikatnych biszkoptów i przekładanych warstw ciasta. Umożliwia pracę blisko brzegów form bez ryzyka przecięcia materiału.

### Ergonomiczna rączka 130mm

Plastikowa rączka o długości 130mm zapewnia pewny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor ułatwia utrzymanie czystości wizualnej w warunkach profesjonalnej kuchni.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02410
Producent	YATO
Długość całkowita	385 mm
Długość części roboczej	255 mm
Szerokość ostrza	30 mm
Długość rączki	130 mm
Grubość ostrza	1 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rączki	Plastik
Kolor rączki	Czarny
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w cukiernictwie

- Rozprowadzanie kremów maślanych i mascarpone na powierzchni tortów
- Nakładanie glazur i polewy na ciasta i desery
- Wyrównywanie warstw biszkoptowych przed przekładaniem
- Aplikacja mas sernikowych i budyniowych
- Dekorowanie ciast warstwowych i roladowych
- Wykończanie krawędzi i boków tortów okolicznościowych
- Podnoszenie delikatnych elementów dekoracyjnych
- Praca z ganache i kremami czekoladowymi

## Użytkowanie i konserwacja

---

## **Mycie i przechowywanie**

Szpatuła nadaje się do mycia w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny w profesjonalnych warunkach. Po ręcznym myciu należy dokładnie osuszyć ostrze, aby zapobiec powstawaniu zacieków. Przechowywać w pozycji poziomej lub zawieszonej, aby uniknąć trwałego odkształcenia elastycznego ostrza.

## **Technika pracy**

Podczas rozprowadzania mas trzymać szpatułę pod kątem 15-30 stopni do powierzchni. Elastyczność ostrza pozwala na dostosowanie nacisku do gęstości materiału. W przypadku gęstych kremów stosować większy kąt nachylenia, przy glazurach – mniejszy dla uzyskania gładkiej powierzchni.

## **Produkty powiązane**

Do kompleksowej pracy cukierniczej warto rozważyć zestaw szpatuł o różnych szerokościach ostrza. Szpatuły szersze sprawdzają się przy dużych powierzchniach tortów, węższe – przy precyzyjnej dekoracji i pracy z małymi elementami.

...