

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-waska-310-440mm-yg-02411-yato-p-15418.html>

SZPATUŁA WĄSKA 310/ 440MM YG-02411 YATO

Cena brutto	5,73 zł
Cena netto	4,66 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02411
Kod producenta	YG-02411
Kod EAN	5906083012402
Producent	YATO

Opis produktu

Szpatuła cukiernicza wąska 310/440mm YATO YG-02411

Profesjonalna szpatuła cukiernicza ze stali nierdzewnej SS420 przeznaczona do precyzyjnego rozprowadzania mas cukierniczych, kremów i glazur. Łączy elastyczność ostrza z wytrzymałością konstrukcji, zapewniając komfort pracy w cukierni i kuchni.

Długość całkowita 440 mm

Długość ostrza 310 mm

Materiał ostrza SS420

Grubość profilu 1,0 mm

Charakterystyka szpatuły cukierniczej YATO

Stal nierdzewna SS420

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SS420 charakteryzuje się zwiększoną odpornością na korozję i wysoką twardością. Materiał ten zapewnia długotrwałą odporność na działanie wilgoci, kwasów owocowych i cukrów zawartych w masach cukierniczych, jednocześnie zachowując łatwość utrzymania w czystości.

Grubość profilu 1,0 mm

Precyzyjnie dobrana grubość ostrza 1,0 mm zapewnia optymalną równowagę między elastycznością a wytrzymałością. Profil ten pozwala na kontrolowane wyginanie szpatuły podczas pracy, co ułatwia rozprowadzanie mas pod kątem i wygładzanie powierzchni tortów.

Zaokrąglona końcówka ostrza

Ostrze z zaokrąglonym zakończeniem eliminuje ryzyko uszkodzenia delikatnych biszkoptów i powierzchni cukierniczych. Kształt ten umożliwia płynne rozprowadzanie kremów w trudno dostępnych miejscach oraz precyzyjne wykończenie krawędzi tortów.

Ergonomiczna rączka 130 mm

Plastikowa rączka o długości 130 mm zapewnia pewny chwyt i równomierny rozkład nacisku podczas pracy. Czarny kolor ułatwia identyfikację narzędzia, a materiał nie wchłania zapachów i jest odporny na działanie substancji tłuszczowych.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02411
Producent	YATO
Długość całkowita	440 mm
Długość części roboczej	310 mm
Szerokość ostrza	40 mm
Grubość profilu	1,0 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Długość rączki	130 mm
Materiał rączki	Tworzywo sztuczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szpatuły cukierniczej

- Rozprowadzanie kremów maślanych i śmietankowych na powierzchni tortów
- Nakładanie glazur i mas czekoladowych na wypieki
- Wyrównywanie powierzchni biszkoptów przed dekoracją
- Rozprowadzanie konfitur i dżemów między warstwami ciasta
- Nakładanie mas sernikowych i kremów budyniowych
- Wygładzanie boków i wierzchniej powierzchni tortów
- Przenoszenie delikatnych elementów dekoracyjnych

-
- Rozprowadzanie past orzechowych i kremów do nadzienia

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i przechowywanie

Szpatułę można myć w zmywarce, jednak mycie ręczne w ciepłej wodzie z detergentem przedłuża żywotność narzędzia. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rączką. Przechowywać w pozycji poziomej lub zawieszanej, unikając kontaktu z ostrymi krawędziami innych narzędzi.

Technika pracy

Podczas rozprowadzania mas trzymać szpatułę pod kątem 15-30 stopni do powierzchni. Dla uzyskania gładkiej powierzchni wykonywać długie, płynne ruchy z równomiernym naciskiem. Przy pracy z grubszymi masami lekko podgrzać ostrze w ciepłej wodzie. Elastyczność ostrza pozwala na delikatne wyginanie podczas pracy z zaokrąglonymi powierzchniami.