

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-waska-355-485mm-yg-02412-yato-p-15419.html>

SZPATUŁA WĄSKA 355/ 485MM YG-02412 YATO

Cena brutto	6,66 zł
Cena netto	5,41 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02412
Kod producenta	YG-02412
Kod EAN	5906083012419
Producent	YATO

Opis produktu

Szpatuła cukiernicza wąska 355/485mm YATO YG-02412

Profesjonalna szpatuła cukiernicza ze stali nierdzewnej SS420 o długości całkowitej 485 mm. Narzędzie przeznaczone do precyzyjnego rozprowadzania mas cukierniczych, kremów i glazur w cukierniach, piekarniach oraz kuchniach gastronomicznych.

Długość całkowita 485 mm

Długość ostrza 355 mm

Materiał Stal SS420

Grubość profilu 1,0 mm

Charakterystyka szpatuły cukierniczej YATO

Stal nierdzewna SS420

Materiał SS420 to stal nierdzewna chromowa o zwiększonej twardości i odporności na korozję. Zapewnia trwałość narzędzia w kontakcie z wilgocią, kwasami owocowymi i cukrami, typowymi w środowisku cukierniczym. Grubość 1,0 mm gwarantuje odpowiednią sztywność przy jednoczesnej elastyczności potrzebnej do precyzyjnej pracy.

Elastyczne ostrze 355 mm

Część robocza o długości 355 mm i szerokości 40 mm umożliwia sprawne rozprowadzanie mas na dużych powierzchniach tortów i blach. Zaokrąglona końcówka zapobiega uszkodzeniu delikatnych powierzchni biszkoptów i pozwala na płynne prowadzenie narzędzia bez pozostawiania śladów.

Ergonomiczna rączka 130 mm

Plastikowa rękojeść o długości 130 mm zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy. Czarny kolor ułatwia utrzymanie czystości wizualnej, a konstrukcja umożliwia precyzyjną kontrolę kąta nachylenia ostrza podczas aplikacji mas cukierniczych.

Łatwa konserwacja

Szpatuła nadaje się do mycia w zmywarce, co usprawnia proces czyszczenia w profesjonalnych kuchniach. Stal SS420 nie wchłania zapachów i nie reaguje z produktami spożywczymi, co eliminuje ryzyko przenoszenia smaków między różnymi przygotowaniami.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02412
Producent	YATO
Długość całkowita	485 mm
Długość części roboczej	355 mm
Szerokość ostrza	40 mm
Długość rączki	130 mm
Grubość profilu	1,0 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SS420
Materiał rączki	Tworzywo sztuczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szpatuły cukierniczej

- Rozprowadzanie kremów maślanych i sernikowych na powierzchni tortów
- Aplikacja glazur czekoladowych i lustrzanych na ciasta i desery
- Wyrównywanie mas biszkoptowych przed pieczeniem
- Nakładanie ganache i nadziań między warstwy tortów
- Formowanie gładkich powierzchni przy wykańczaniu ciast
- Przenoszenie delikatnych elementów dekoracyjnych
- Oddzielanie ciast od blach i form po upieczeniu
- Porcjowanie miękkich deserów i ciast bez kruszenia

Wybór odpowiedniej szpatuły

Szpatuła 485 mm sprawdza się przy tortach o średnicy 26-32 cm oraz przy pracy z dużymi blachami. Wąska konstrukcja (40 mm szerokości) umożliwia precyzyjne manewrowanie w trudno dostępnych miejscach i przy detalicznych pracach wykończeniowych. Do mniejszych ciast lub pracy z wysokimi tortami lepiej sprawdzą się szpatuły o długości 250-300 mm.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć szpatułę w ciepłej wodzie z detergentem. Podczas pracy warto okresowo zanurzać ostrze w ciepłej wodzie - ułatwia to rozprowadzanie tłustych mas i zapobiega ich przywieraniu. Po zakończeniu pracy szpatuła powinna być dokładnie oczyszczona z resztek produktów spożywczych.

Mycie w zmywarce jest dopuszczalne, jednak ręczne mycie przedłuża żywotność połączenia ostrza z rączką. Po umyciu należy osuszyć szpatułę ściereczką, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Przechowywanie w pozycji poziomej lub zawieszonej zapobiega deformacji elastycznego ostrza.

Stal SS420 nie wymaga szczególnej konserwacji, jednak należy unikać długotrwałego kontaktu z solą i silnymi kwasami, które mogą powodować przebarwienia. W przypadku pojawienia się przebarwień można je usunąć pastą do czyszczenia stali nierdzewnej.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowej pracy cukierniczej warto rozważyć uzupełnienie zestawu o szpatuły o różnych długościach (200-300 mm do mniejszych prac), szpatuły kątowe do wykańczania boków tortów oraz skrobaki cukiernicze do wyrównywania powierzchni. Przydatne mogą być również obrotowe podstawki do tortów ułatwiające równomierne nakładanie mas.

...