

Dane aktualne na dzień: 08-06-2026 02:35

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szufelka-aluminiowa-350ml-yg-02451-yato-p-15425.html>



## SZUFELKA ALUMINIOWA 350ML YG-02451 YATO

Cena brutto	<b>13,39 zł</b>
Cena netto	<b>10,89 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02451</b>
Kod producenta	<b>YG-02451</b>
Kod EAN	<b>5906083029127</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szufelka aluminiowa 350ml YATO YG-02451

Profesjonalna szufelka aluminiowa o pojemności 350 ml z okrągłym profilem, przeznaczona do precyzyjnego nabierania i porcjowania produktów sypkich w gastronomii i handlu.

Pojemność 350 ml (0,35 l)

Materiał Aluminium

Profil Okrągły

Producent YATO

### Charakterystyka szufelki aluminiowej

#### Konstrukcja aluminiowa

Wykonanie z aluminium zapewnia niską wagę przy zachowaniu wytrzymałości mechanicznej. Materiał nie rdzewieje, co wydłuża żywotność narzędzia w warunkach przemysłowych i gastronomicznych.

### Pojemność 350 ml

Uniwersalna pojemność umożliwia efektywne porcjowanie produktów sypkich bez nadmiernego obciążenia nadgarstka podczas wielokrotnego użycia. Odpowiednia do standardowych opakowań detalicznych.

### Okrągły profil

Kształt okrągły ułatwia nabieranie produktów z pojemników o cylindrycznym przekroju i zapobiega zaleganiu materiału w narożnikach, co przyspiesza pracę i minimalizuje straty produktu.

### Masywna konstrukcja

Wzmocniona budowa eliminuje deformacje podczas intensywnego użytkowania, szczególnie przy nabieraniu produktów o większej gęstości lub ziarnach o ostrych krawędziach.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02451
Marka	YATO
Materiał wykonania	Aluminium (AL)
Pojemność	0,35 l (350 ml)
Profil	Okrągły
Mycie w zmywarce	Nie

## Zastosowanie szufelki aluminiowej

- Porcjowanie mąki, cukru i produktów sypkich w cukierniach
- Nabieranie kawy ziarnistej w kawiarniach i sklepach specjalistycznych
- Odmierzanie orzechów, bakali i produktów luzem w sklepach spożywczych
- Porcjowanie przypraw i ziół w restauracjach i punktach gastronomicznych
- Dozowanie granulatu, pasz i produktów sypkich w magazynach
- Nabieranie lodów sypkich i dodatków w lodziarniach
- Porcjowanie herbaty liściastej w herbaciarniach
- Odmierzanie produktów sypkich na targach i stoiskach handlowych

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Czyszczenie ręczne**

Szufelka nie jest przeznaczona do mycia w zmywarkach. Detergenty i wysoka temperatura mogą powodować matowienie aluminium i utratę właściwości powierzchni. Zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładne osuszenie.

### **Przechowywanie**

Aluminium jest podatne na zarysowania, dlatego szufelkę należy przechowywać oddzielnie od narzędzi ze stali nierdzewnej lub innych twardych materiałów. Zaleca się zawieszenie na haku lub umieszczenie w dedykowanym pojemniku.

### **Kontakt z produktami spożywczymi**

Aluminium jest bezpieczne w kontakcie z suchymi produktami spożywczymi. Należy unikać długotrwałego kontaktu z produktami kwaśnymi lub wilgotnymi, które mogą powodować reakcje chemiczne i zmianę smaku produktu.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć pojemniki do przechowywania produktów sypkich z hermetycznymi zamknięciami, etykiety do oznaczania pojemników oraz wagi kuchenne do precyzyjnego dozowania.

...