

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/tarcza-do-szatkownicy-frytka-10x10mm-yg-03151-yato-p-24119.html>

TARCZA DO SZATKOWNICY FRYTKA 10X10MM YG-03151 YATO

Cena brutto	326,20 zł
Cena netto	265,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03151
Kod producenta	YG-03151
Kod EAN	5906083056963
Producent	YATO

Opis produktu

Tarcza do szatkownicy frytka 10x10 mm YG-03151 Yato

Wymienna tarcza aluminiowa do szatkownicy warzyw YG-03100, przeznaczona do krojenia warzyw w kostki o wymiarach 10x10 mm. Średnica 205 mm zapewnia kompatybilność z urządzeniem bazowym marki Yato.

Typ cięcia Frytka 10x10 mm

Średnica tarczy 205 mm

Materiał Aluminium

Kompatybilność YG-03100

Charakterystyka tarczy do szatkownicy

Wymiar cięcia 10x10 mm

Tarcza wycina warzywa w regularną kostkę o boku 10 mm. Ten rozmiar odpowiada standardowym frytkom belgijskim oraz kostce do zup, sosów i dań jednogarnkowych. Równomierny wymiar zapewnia jednolity czas gotowania lub smażenia.

Konstrukcja aluminiowa

Aluminium jako materiał tarczy łączy niską wagę z odpornością na korozję w kontakcie z sokami warzyw. Materiał nie rdzewieje i nie wchodzi w reakcje chemiczne z kwasami owocowymi, zachowując neutralność smakową produktów.

Średnica 205 mm

Parametr określa kompatybilność z korpusem szatkownicy. Średnica 205 mm jest standardem dla szatkownicy Yato YG-03100. Przed zakupem należy zweryfikować model urządzenia bazowego - tarcze różnych średnic nie są wymienne.

System wymienny

Tarcza stanowi element wymienny szatkownicy, co pozwala na szybką zmianę rodzaju cięcia bez konieczności zakupu nowego urządzenia. Wymiana tarczy trwa kilka sekund i nie wymaga narzędzi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03151
Kod EAN	5906083056963
Marka	Yato
Typ cięcia	Frytka (kostka)
Wymiar cięcia	10 x 10 mm
Średnica tarczy	205 mm
Materiał	Aluminium
Kompatybilność	Szatkownica Yato YG-03100

Zastosowanie tarczy do szatkownicy

- Przygotowanie frytek belgijskich o grubości 10 mm do smażenia
- Krojenie ziemniaków na kostki do zup, gulaszów i potraw jednogarnkowych
- Szatkowanie marchwi, selera i pietruszki na kostki do mirepoix
- Przygotowanie warzyw do blanszowania i mrożenia w jednolitych porcjach
- Krojenie buraków na kostki do sałatek i przystawek
- Przygotowanie warzyw korzeniowych do pieczenia w piekarniku
- Szatkowanie warzyw do sosów warzywnych i past
- Krojenie dyni i batatów na regularną kostkę

Kompatybilność z urządzeniem

Tarcza jest dedykowana wyłącznie do szatkownicy Yato YG-03100. Przed zakupem należy sprawdzić numer modelu urządzenia bazowego – zazwyczaj znajduje się on na tabliczce znamionowej korpusu lub w instrukcji obsługi. Tarcze o różnych średnicach nie są kompatybilne między sobą.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem tarczę należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Podczas pracy tarcza powinna być prawidłowo zamocowana w gnieździe szatkownicy – luz lub nieprawidłowe osadzenie może prowadzić do nierównego cięcia.

Po każdym użyciu tarczę należy niezwłocznie oczyścić, usuwając resztki warzyw z otworów. Aluminium jest podatne na przebarwienia od intensywnie barwiących warzyw (buraki, marchew), dlatego zaleca się czyszczenie bezpośrednio po pracy. Tarczę można myć w zmywarce, jednak ręczne mycie wydłuża żywotność ostrzy.

Nie należy używać twardych szczotek metalowych ani proszków ściernych – mogą one porysować powierzchnię aluminium. Do czyszczenia wystarczy miękka szczotka lub gąbka. Tarczę należy przechowywać w suchym miejscu, oddzielnie od innych akcesoriów kuchennych, aby uniknąć mechanicznych uszkodzeń krawędzi tnących.

Produkty powiązane

Do szatkownicy Yato YG-03100 dostępne są również tarcze o innych wymiarach cięcia: 8x8 mm (cieńsze frytki), 6x6 mm (julienne), 4x4 mm (brunoise) oraz tarcze do wiórków i plastrów. Wymiana tarcz pozwala na uniwersalne wykorzystanie jednego urządzenia do różnych technik cięcia warzyw.