

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/tarcza-do-szatkwownicy-slupki-2-5x2-5mm-yg-03142-yato-p-24110.html>

TARCZA DO SZATKOWNICY SŁUPKI 2,5X2,5MM YG-03142 YATO

Cena brutto	202,10 zł
Cena netto	164,31 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03142
Kod producenta	YG-03142
Kod EAN	5906083056871
Producent	YATO

Opis produktu

Tarcza do szatkownicy słupki 2,5x2,5 mm YG-03142 YATO

Wymienna tarcza tnąca do szatkownicy warzyw YATO YG-03100 przeznaczona do krojenia produktów w regularny słupki o przekroju 2,5x2,5 mm. Konstrukcja aluminiowa o średnicy 205 mm zapewnia trwałość w intensywnym użytkowaniu gastronomicznym.

Model YG-03142

Rodzaj cięcia Słupki 2,5x2,5 mm

Średnica tarczy 205 mm

Materiał Aluminium

Charakterystyka tarczy do szatkownicy

Wymiar cięcia 2,5x2,5 mm

Tarcza tnie warzywa w regularny słupki o przekroju kwadratowym 2,5x2,5 mm. Format stosowany w gastronomii do przygotowania frytek belgijskich, marchwi julienne, selera do zup oraz warzyw do smażenia wok.

Kompatybilność z YG-03100

Tarcza zaprojektowana jako element wymienny do szatkownicy YATO YG-03100. Średnica 205 mm zapewnia precyzyjne dopasowanie do mechanizmu szatkownicy bez luzów wpływających na jakość cięcia.

Konstrukcja aluminiowa

Aluminium jako materiał tarczy łączy niską wagę z odpornością na korozję w środowisku wilgotnym. Materiał nie wchodzi w reakcje z kwasami owocowymi, zachowując neutralność smakową produktów.

System wymiennych tarcz

Możliwość szybkiej wymiany tarczy pozwala na przygotowanie różnych formatów krojenia bez konieczności posiadania osobnych urządzeń. Rozwiązanie oszczędzające przestrzeń w kuchni zawodowej.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-03142
Kod EAN	5906083056871
Producent	YATO
Kompatybilność	Szatkownica YATO YG-03100
Rodzaj cięcia	Słupki kwadratowe
Wymiar cięcia	2,5×2,5 mm
Średnica tarczy	205 mm
Materiał wykonania	Aluminium

Zastosowanie tarczy do słupków 2,5×2,5 mm

- Przygotowanie frytek belgijskich o klasycznym przekroju kwadratowym
- Krojenie marchwi julienne do zup, sosów i dań azjatyckich
- Przygotowanie selera naciowego do bulionów i zup warzywnych
- Krojenie cukinii i bakłażana do smażenia i grillowania
- Przygotowanie warzyw korzeniowych do potraw typu stir-fry
- Krojenie ziemniaków do sałatek i garnirów o jednolitym wyglądzie
- Przygotowanie papryki i cebuli do dań kuchni orientalnej
- Krojenie warzyw do mrożenia w formie gastronomicznej

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem należy upewnić się, że posiadana szatkownica to model YATO YG-03100. Tarcza o średnicy 205 mm nie jest

kompatybilna z szatkownicami innych producentów ani innymi modelami YATO. Sprawdzenie numeru modelu znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Użytkowanie i konserwacja tarczy

Przed pierwszym użyciem tarczę należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i osuszyć. Aluminium wymaga delikatnego traktowania – unikać twardych szczotek i środków ściernych, które mogą zarysować powierzchnię.

Po każdym użyciu tarczę czyścić natychmiast, usuwając resztki warzyw z otworów tnących. Zaschniętą pulpę trudniej usunąć, co może wpłynąć na jakość kolejnych cięć. Mycie ręczne zalecane, mycie w zmywarce może przyspieszać utlenianie aluminium.

Przechowywać w suchym miejscu, unikając kontaktu z metalami żelaznymi, które mogą powodować korozję galwaniczną. Regularnie sprawdzać ostrość krawędzi tnących – stępione ostrza gniotą warzywa zamiast je kroić, co obniża jakość produktu końcowego.

Produkty powiązane

Do szatkownicy YATO YG-03100 dostępne są inne tarcze wymienne: do plastrów, do wiórków, do tarcia oraz do różnych grubości słupków. Komplet tarcz pozwala na pełne wykorzystanie możliwości urządzenia w przygotowaniu różnorodnych potraw.

...