

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/widelec-do-mies-290mm-yg-02770-yato-p-15446.html>

## WIDELEC DO MIĘS 290MM YG-02770 YATO



Cena brutto	<b>13,10 zł</b>
Cena netto	<b>10,65 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02770</b>
Kod producenta	<b>YG-02770</b>
Kod EAN	<b>5906083012266</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Widelec do mięs 290mm YG-02770 YATO

Profesjonalny widelec do mięs ze stali nierdzewnej 18/8, przeznaczony do użytku gastronomicznego. Konstrukcja z profilu o grubości 2,5 mm zapewnia sztywność i trwałość podczas codziennej pracy w kuchni.

Długość 280 mm

Materiał Stal 18/8

Grubość profilu 2,5 mm

Model YG-02770

### Charakterystyka widelca do mięs YATO

#### Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa zawartość 18% chromu i 8% niklu. Ten skład zapewnia odporność na korozję, kwasy i sole, co jest kluczowe w środowisku gastronomicznym. Materiał nie wchodzi w reakcje z żywnością i zachowuje neutralność smaku.

#### Profil o grubości 2,5 mm

Wzmocniona konstrukcja z grubszego profilu eliminuje odkształcenia podczas nakłuwania i podnoszenia ciężkich kawałków mięsa.

Zapewnia stabilność podczas krojenia i serwowania dużych porcji.

### **Metalowy uchwyt**

Jednoczęściowa konstrukcja z uchwytem ze stali nierdzewnej eliminuje miejsca gromadzenia się bakterii, które występują w narzędziach z łączonymi elementami. Ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z normami HACCP.

### **Chromowane wykończenie**

Polerowana powierzchnia chromowana tworzy gładką warstwę ochronną, która ułatwia usuwanie zanieczyszczeń i tłuszczu. Zapobiega przywieraniu resztek żywności i przyspiesza proces czyszczenia.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02770
Marka	YATO
Długość	280 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie widelca gastronomicznego

- Krojenie i serwowanie pieczeni wołowej, wieprzowej i drobiowej
- Nakłuwanie i przenoszenie dużych kawałków mięsa z grilla
- Obsługa bufetów i stanowisk cateringowych
- Porcjowanie mięs w restauracjach i hotelach
- Przygotowywanie potraw w kuchniach przemysłowych
- Dekorowanie i układanie zimnych mis mięsnych
- Stabilizowanie mięsa podczas krojenia na plastry

## Użytkowanie i konserwacja

### **Mycie w zmywarce**

Widelec można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Stal 18/8 zachowuje właściwości mechaniczne i nie ulega matowieniu po wielokrotnych cyklach mycia. Po wyjęciu ze zmywarki zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania zacieków z wody.

---

## Przechowywanie

Narzędzie należy przechowywać w suchym miejscu, oddzielnie od noży i innych ostrych przedmiotów, aby uniknąć zarysowań powierzchni chromowanej. W profesjonalnych kuchniach zaleca się stosowanie dedykowanych pojemników lub magnesów ściennych.

## Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć nóż do mięs z serii YATO Professional, deski do krojenia z certyfikatem kontaktu z żywnością oraz szczypce gastronomiczne ze stali nierdzewnej.

...