

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	13,19 zł
Cena netto	10,72 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02770
Kod producenta	YG-02770
Kod EAN	5906083012266
Producent	YATO

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.

...