

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/widelec-do-stekow-yg-02217-yato-p-15371.html>

WIDELEC DO STEKÓW YG-02217 YATO



Cena brutto	1,46 zł
Cena netto	1,19 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02217
Kod producenta	YG-02217
Kod EAN	5906083007286
Producent	YATO

Opis produktu

Widelec do steków YATO YG-02217

Profesjonalny widelec kuchenny ze stali nierdzewnej, przeznaczony do serwowania steków, pizzy i burgerów. Konstrukcja łączy chromowaną stal nierdzewną z ergonomiczną rękojeścią z polipropylenu.

Długość całkowita 210 mm

Długość części roboczej 105 mm

Materiał **Stal nierdzewna chromowana**

Rękojeść **Polipropylen nitowany**

Charakterystyka widelca do steków YATO

Stal nierdzewna chromowana

Materiał części roboczej zapewnia odporność na korozję i utlenianie. Chromowanie zwiększa twardość powierzchni i ułatwia czyszczenie. Stal nierdzewna nie wchodzi w reakcje z kwasami zawartymi w żywności.

Nitowana rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wysokie temperatury do 120°C oraz działanie tłuszczów. Nitowane mocowanie eliminuje ryzyko poluzowania się rękojeści podczas użytkowania. Czarny kolor maskuje ewentualne zabrudzenia.

Długość części roboczej 105 mm

Zęby widelca o długości 105 mm umożliwiają pewne nakłuwanie i przytrzymywanie mięsa podczas krojenia. Długość dobrana do typowych rozmiarów steków wołowych i wieprzowych.

Zgodność ze zmywarką

Konstrukcja wytrzymuje mycie w zmywarkach w temperaturze do 65°C. Stal nierdzewna i polipropylen nie ulegają degradacji pod wpływem detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych i domowych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02217
Producent	YATO
Długość całkowita	210 mm
Długość części roboczej	105 mm
Materiał zębów	Stal nierdzewna chromowana
Materiał rękojeści	Polipropylen
Typ mocowania rękojeści	Nitowane
Kolor rękojeści	Czarny
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie widelca do steków

- Przytrzymywanie steków wołowych podczas krojenia na talerzu
- Serwowanie steków z grilla i patelni grillowej
- Nakłuwanie i porcjowanie pizzy o grubym spodzie
- Podawanie burgerów i kanapek wielowarstwowych
- Serwowanie pieczonego mięsa drobiowego
- Nakładanie kotletów schabowych i mielonych
- Przenoszenie kawałków mięsa z deski do krojenia
- Sprawdzanie stopnia wypieczenia mięsa przez nakłucie

Konserwacja widelca ze stali nierdzewnej

Po myciu w zmywarce należy wytrzeć widelec do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych. W przypadku mycia ręcznego używać płynu do naczyń i miękkiej gąbki. Unikać środków ściernych, które mogą zarysować chromowaną powierzchnię. Przechowywać w suchym miejscu.

Produkty uzupełniające

Do kompletu z widelcem do steków warto rozważyć nóż do steków z ząbkowanym ostrzem, deskę do krojenia oraz szczypce kuchenne ze stali nierdzewnej. Produkty marki YATO z serii narzędzi kuchennych charakteryzują się spójnym designem i kompatybilnymi materiałami.

...