

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/widelec-ogniskowy-wo-1-l-100-cm-99568-toya-p-8045.html>

Widelec ogniskowy wo-1 | 100 cm 99568 TOYA



| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena brutto | 5,96 zł |
| Cena netto | 4,85 zł |
| Dostępność | Dostępny od ręki |
| Czas wysyłki | natychmiast |
| Numer katalogowy | 99568 |
| Kod producenta | 99568 |
| Kod EAN | 5906083995682 |
| Producent | Toya |
| Jednostka | SZT |

Opis produktu

Widelec ogniskowy TOYA WO-1 100 cm - model 99568

Dwuzębny widelec do pieczenia kiełbasek i mięsa na ognisku z drewnianą rękojeścią. Konstrukcja stalowa o długości 100 cm zapewnia bezpieczną odległość od źródła ciepła. Produkt posiada atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością.

Długość całkowita 100 cm

Średnica pręta 4 mm

Liczba zębów 2 zęby

Certyfikat Atest PZH

Charakterystyka widelca ogniskowego

Konstrukcja stalowa 4 mm

Stalowy pręt o średnicy 4 mm zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na odkształcenia podczas pieczenia. Grubość pręta ma znaczenie przy obracaniu cięższych produktów - uniemożliwia skręcanie się widelca pod obciążeniem.

Dwuzębne zakończenie ze stali nierdzewnej

Zakończenie wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i wysoką temperaturę. Dwa ostre zęby ułatwiają nabijanie produktów i zapobiegają ich obracaniu się podczas pieczenia, co zwiększa kontrolę nad procesem grillowania.

Drewniana rękojeść izolacyjna

Drewno stanowi naturalny izolator termiczny – rękojeść pozostaje chłodna nawet przy długotrwałym pieczeniu. Materiał zapewnia pewny chwyt i komfort użytkowania bez konieczności stosowania dodatkowych zabezpieczeń.

Długość robocza 100 cm

Metrowa długość widelca pozwala zachować bezpieczną odległość od ogniska lub paleniska, minimalizując ryzyko oparzeń i dyskomfort związany z promieniowaniem cieplnym. Sprawdza się przy różnych typach źródeł ciepła.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Model | 99568 |
| Marka | TOYA |
| Długość całkowita | 100 cm |
| Materiał pręta | Stal |
| Średnica pręta | 4 mm |
| Materiał zakończenia | Stal nierdzewna |
| Liczba zębów | 2 |
| Materiał rękojeści | Drewno |
| Certyfikaty | Atest PZH (kontakt z żywnością) |

Zastosowanie widelca ogniskowego

- Pieczenie kiełbasek i parówek nad ogniskiem
- Grillowanie szaszłyków i kawałków mięsa
- Przygotowywanie warzyw na ruszcie lub nad płomieniem
- Pieczenie boczku i innych wędlin
- Obracanie produktów podczas grillowania na paleniskach ogrodowych
- Użytkowanie podczas biwaku, kempingu i wypraw turystycznych
- Przygotowywanie posiłków przy ognisku na działce lub w ogrodzie

Atest PZH - co oznacza dla użytkownika

Atest Państwowego Zakładu Higieny potwierdza, że materiały użyte do produkcji widelca nie uwalniają substancji szkodliwych podczas kontaktu z żywnością w podwyższonej temperaturze. Certyfikat jest wymagany dla wszystkich narzędzi i akcesoriów mających bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi w trakcie ich obróbki termicznej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem widelec należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Po każdym użyciu zaleca się usunięcie resztek żywności i osadu z zakończenia stalowego. Drewnianą rękojeść należy chronić przed długotrwałym zamoczeniem – wystarczy przetrzeć wilgotną ścierką.

Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża żywotność produktu, szczególnie drewnianej części rękojeści. Stal nierdzewna zakończenia jest odporna na korozję, jednak regularne czyszczenie zapobiega osadzaniu się tłuszczu i popiołu, które mogą utrudniać nabijanie produktów.

Widelec o długości 100 cm wymaga odpowiedniej przestrzeni do przechowywania. Można go zawiesić na haku lub przechowywać w pozycji pionowej, co oszczędza miejsce i chroni zakończenie przed uszkodzeniem.