

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	<b>5,96 zł</b>
Cena netto	<b>4,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>99568</b>
Kod producenta	<b>99568</b>
Kod EAN	<b>5906083995682</b>
Producent	<b>Toya</b>
Jednostka	<b>SZT</b>

### 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.