

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.