

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/widelec-ogniskowy-wo-2-l-120-cm-99575-toya-p-8046.html>

Widelec ogniskowy wo-2 | 120 cm 99575 TOYA

| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena brutto | 13,62 zł |
| Cena netto | 11,07 zł |
| Dostępność | Dostępny od ręki |
| Czas wysyłki | natychmiast |
| Numer katalogowy | 99575 |
| Kod producenta | 99575 |
| Kod EAN | 5906083995750 |
| Producent | Toya |
| Jednostka | SZT |

Opis produktu

Widelec ogniskowy WO-2 L 120 cm TOYA 99575

Widelec ogniskowy o długości 120 cm z trójzębnym zakończeniem ze stali nierdzewnej, przeznaczony do pieczenia kiełbasek, mięsa i warzyw nad ogniskiem. Konstrukcja oparta na skręcanym pręcie stalowym o średnicy 4 mm zapewnia stabilność podczas użytkowania, a drewniany uchwyt izoluje termicznie dłonie od źródła ciepła.

| |
|-------------------------------------|
| Długość całkowita 120 cm |
| Typ zakończenia Trójzębne karbowane |
| Materiał pręta Skręcana stal Ø 4 mm |
| Certyfikat Attest PZH |

Charakterystyka widelca ogniskowego

Trójzębne zakończenie karbowane

Trzy zęby wykonane ze stali nierdzewnej z karbowaniem powierzchni zapewniają stabilne mocowanie żywności. Karbowanie zwiększa przyczepność, zapobiegając obrotowi kiełbasek czy warzyw podczas pieczenia. Rozstaw zębów umożliwia jednoczesne pieczenie kilku kawałków mniejszej żywności.

Długość robocza 120 cm

Metrowa długość pręta pozwala utrzymać bezpieczny dystans od źródła ciepła podczas pieczenia. Parametr istotny szczególnie przy pracy z ogniskiem o dużym płomieniu lub przy grillowaniu dla dzieci. Długość ta umożliwia komfortową pracę w pozycji stojącej lub siedzącej.

Skręcana konstrukcja stalowa

Pręt wykonany ze skręcanej stali o średnicy 4 mm łączy sztywność z elastycznością. Skręcana struktura zwiększa wytrzymałość mechaniczną w porównaniu z gładkimi prętami o tej samej średnicy. Konstrukcja wytrzymuje ciężar typowych produktów grillowych bez wyginania się.

Drewniany uchwyt izolacyjny

Drewniana rękojeść stanowi barierę termiczną między nagrzewanym metalowym prętem a dłonią użytkownika. Drewno charakteryzuje się niską przewodnością cieplną, co pozwala na bezpieczne trzymanie widelca nawet przy długotrwałym pieczeniu. Naturalna tekstura drewna zapewnia pewny chwyt.

Specyfikacja techniczna

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Producent | TOYA |
| Model | WO-2 L 99575 |
| Długość całkowita | 120 cm |
| Materiał pręta | Skręcana stal |
| Średnica pręta | 4 mm |
| Materiał zakończenia | Stal nierdzewna |
| Typ zakończenia | Trójkątne karbowane |
| Materiał uchwytu | Drewno |
| Certyfikat kontaktu z żywnością | Atest PZH |

Zastosowanie widelca ogniskowego

- Pieczenie kiełbasek i parówek nad ogniskiem
- Grillowanie kawałków mięsa o małych wymiarach
- Opiekanie warzyw: papryki, cukinii, pieczarek
- Pieczenie chlebka lub bułek nad żarem

-
- Przygotowywanie pianek marshmallow
 - Grillowanie owoców: ananasa, banana
 - Użytkowanie podczas biwaków i wycieczek
 - Zastosowanie przy grillach ogrodowych

Certyfikat PZH

Atest Państwowego Zakładu Higieny potwierdza, że materiały użyte do produkcji widelca spełniają normy bezpieczeństwa dla kontaktu z żywnością. Certyfikat oznacza, że stal nierdzewna użyta w zakończeniu nie uwalnia substancji szkodliwych w temperaturach pieczenia, a zastosowane powłoki nie zawierają toksycznych związków.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć zakończenie stalowe ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Po każdym użyciu widelec wymaga oczyszczenia z resztek żywności – zakończenie można myć gąbką z detergentem, unikając zanurzania drewnianego uchwytu w wodzie.

Drewniany uchwyt należy czyścić wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej. Przechowywanie w suchym miejscu zapobiega rozwojowi pleśni na drewnie. Okresowe nasmarowanie uchwytu olejem mineralnym lub przeznaczonym do drewna przedłuża jego żywotność.

Karbowane zakończenie stalowe można oczyścić szczotką drucianą w przypadku przypalonych resztek. Po czyszczeniu warto osuszyć metal, aby zapobiec powstawaniu rdzy na połączeniach. Produkt nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce ze względu na drewniany element.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia ogniskowego warto rozważyć: ruszty grillowe o różnych wymiarach, podpałki ekologiczne, rękawice termiczne do obsługi gorących elementów, szczypce grillowe do obracania większych kawałków mięsa oraz szczotki do czyszczenia rusztów.