

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wyciskacz-do-cytrusow-ss-yg-07108-yato-p-9500.html>

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW SS / YG-07108 / YATO

Cena brutto	25,88 zł
Cena netto	21,04 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-07108
Kod producenta	YG-07108
Kod EAN	5906083011054
Producent	YATO
Średnica [mm]	65 / 120
Rozmiar	uniwersalny
Materiał	stal nierdzewna
Jednostka	SZT

Opis produktu

Wyciskacz do cytrusów YATO YG-07108 ze stali nierdzewnej

Ręczny wyciskacz do cytrusów ze stali nierdzewnej 202 z chromowaną powierzchnią. Konstrukcja dwuczęściowa z sitkiem separującym miąższ oraz zbiornikiem na sok.

Materiał **Stal nierdzewna 202**

Średnica wyciskacza **65 mm**

Średnica zbiornika **120 mm**

Typ **Ręczny**

Charakterystyka wyciskacza YATO YG-07108

Stal nierdzewna 202 odporna na kwasy

Stal nierdzewna typu 202 zawiera chrom i mangan, co zapewnia odporność na działanie kwasu cytrynowego i askorbinowego występującego w cytrusach. Materiał nie rdzewieje i nie zmienia smaku soku podczas wyciskania.

Chromowana powierzchnia

Chromowanie ułatwia utrzymanie czystości poprzez gładką, nieprzywierającą powierzchnię. Pozostałości miąższu i soku można usunąć szybkim płukaniem, bez potrzeby stosowania agresywnych środków czyszczących.

Trzpień stożkowy 65 mm

Średnica 65 mm umożliwia wyciskanie cytryn, limonek i mniejszych pomarańczy. Stożkowy kształt przystosowany do owoców o różnej wielkości – mniejsze owoce można dociskać w górnej części, większe w dolnej.

Sitko separujące z zbiornikiem 120 mm

Wbudowane sitko zatrzymuje pestki i fragmenty miąższu, przepuszczając czysty sok do zbiornika o średnicy 120 mm. Pojemność zbiornika pozwala wycisnąć kilka owoców bez konieczności opróżniania po każdym użyciu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07108
Producent	YATO
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 202
Powierzchnia	Chromowana
Średnica wyciskacza	65 mm
Średnica zbiornika	120 mm
Typ wyciskacza	Ręczny, dwuczęściowy
Wyposażenie dodatkowe	Sitko separujące

Zastosowanie wyciskacza do cytrusów

- Wyciskanie soku z cytryn do napojów, koktajli i lemoniady
- Przygotowywanie świeżego soku z limonek do drinków i sosów
- Wyciskanie mniejszych pomarańczy do soku na śniadanie
- Przygotowywanie soku cytrusowego do marynat i dressingów
- Wyciskanie owoców do wypieków i deserów wymagających świeżego soku
- Zastosowanie w barach i kawiarniach do szybkiego przygotowania składników
- Użycie domowe w kuchniach bez dostępu do elektrycznych sokowirówek

Jak dobrać wyciskacz do wielkości owoców

Trzpień o średnicy 65 mm jest uniwersalny dla większości cytryn (średnica 50-70 mm) i limonek (średnica 30-50 mm). Dla dużych pomarańczy (średnica powyżej 80 mm) zaleca się wyciskacz z trzpieniem o średnicy minimum 75 mm. Sprawdź średnicę przekroju owoców, które planujesz wyciskać najczęściej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem wyciskacz należy dokładnie umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń. Owoc należy przeciąć na pół w poprzek włókien i umieścić przekrojem na trzpieniu stożkowym. Podczas wyciskania owoc należy dociskać i jednocześnie obracać, co zwiększa wydajność ekstrakcji soku.

Po każdym użyciu wyciskacz należy przepłukać ciepłą wodą, usuwając pozostałości miąższu z sitka. Stal nierdzewna 202 można myć w zmywarce, jednak ręczne mycie wydłuża trwałość chromowanego wykończenia. Nie należy używać druciaków i proszków ściernych, które mogą zarysować powierzchnię.

Wyciskacz należy przechowywać w suchym miejscu. Jeśli po myciu pozostaną krople wody, mogą powstawać zacieki wapienne – w takim przypadku wystarczy przetrzeć powierzchnię ściereczką zwilżoną octem, a następnie wypłukać i wysuszyć.

Produkty uzupełniające

Do wyciskacza ręcznego warto rozważyć pojemnik z miarką do odmierzania ilości soku, szczoteczkę do czyszczenia sitka oraz deskę do krojenia cytrusów z rowkiem odprowadzającym sok.