

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-450x300x13-niebieska-yg-02173-yato-p-8234.html>

## DESKA DO KROJENIA 450x300x13 NIEBIESKA YG-02173 YATO

Cena brutto	<b>29,03 zł</b>
Cena netto	<b>23,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02173</b>
Kod producenta	<b>YG-02173</b>
Kod EAN	<b>5906083004445</b>
Producent	<b>YATO</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>45x30x1,3</b>
Grubość [mm]	<b>13</b>
Materiał	<b>PE</b>

### Opis produktu

#### Deska do krojenia HACCP 450x300x13 mm niebieska YATO YG-02173

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do obróbki ryb i owoców morza zgodnie z systemem HACCP. Dwustronna powierzchnia robocza z wypustkami antypoślizgowymi zapewnia stabilność podczas pracy w kuchniach gastronomicznych i zakładach przetwórstwa spożywczego.

Wymiary 450 × 300 × 13 mm

Kolor HACCP Niebieski (ryby)

Materiał Polietylen

Model YG-02173

### Charakterystyka deski do krojenia HACCP

#### System HACCP w gastronomii

Kolor niebieski oznacza dedykację deski do obróbki ryb i owoców morza. Segregacja kolorystyczna zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym między różnymi grupami produktów spożywczych, co stanowi podstawowy wymóg systemów bezpieczeństwa żywności HACCP w profesjonalnych kuchniach.

### Grubość 13 mm i konstrukcja dwustronna

Grubość materiału zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas intensywnej pracy. Dwustronna powierzchnia robocza podwaja żywotność deski — po zużyciu jednej strony można wykorzystać drugą, co wydłuża okres eksploatacji.

### Powierzchnia antypoślizgowa

Wypustki na powierzchni roboczej stabilizują krojoną rybę i zapobiegają przemieszczaniu się produktu podczas cięcia. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo pracy i precyzję krojenia, szczególnie przy obróbce śliskich filetów rybnych.

### Polietylen odporny na wilgoć

Materiał nie wchłania wody ani zapachów, co ma kluczowe znaczenie przy kontakcie z rybami. Struktura polietylenu uniemożliwia rozwój bakterii w porach materiału, w przeciwieństwie do desek drewnianych. Możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej przy wysokich temperaturach.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02173
Producent	YATO
Wymiary	450 × 300 × 13 mm
Grubość	13 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Kolor	Niebieski
Przeznaczenie HACCP	Ryby i owoce morza
Typ powierzchni	Dwustronna z wypustkami antypoślizgowymi
Krawędzie	Zaokrąglone
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie deski HACCP w gastronomii

- Obróbka świeżych ryb morskich i słodkowodnych

- 
- Filetowanie i porcjowanie ryb
  - Przygotowanie owoców morza (krewetki, małże, kalmary)
  - Krojenie wędzonych i marynowanych ryb
  - Stanowiska pracy w restauracjach serwujących owoce morza
  - Zakłady przetwórstwa rybnego
  - Kuchnie cateringowe z wielostanowiskowym systemem HACCP
  - Punkty gastronomiczne w halach targowych i marketach

## System kolorów HACCP — jak wybrać odpowiednią deskę

---

### Znaczenie kolorów w systemie HACCP

Niebieski kolor przeznaczony jest wyłącznie do ryb i owoców morza. Inne kolory: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), brązowy (mięso gotowane), biały (produkty mleczne i pieczywo). Stosowanie dedykowanych desek eliminuje ryzyko przeniesienia alergenów i patogenów między grupami produktów.

### Użytkowanie i konserwacja deski do krojenia

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć deskę ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Po każdym użyciu czyścić gorącą wodą ze środkiem myjącym, szczególnie po kontakcie z surowymi rybami. Deska nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C.

Polietylen wykazuje odporność na środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii, w tym roztwory chlorowe i preparaty na bazie czwartorzędowych związków amonowych. Nie używać ściernych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię i stworzyć miejsca gromadzenia bakterii.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie narożników i eliminują trudnodostępne miejsca. Po umyciu pozostawić deskę w pozycji pionowej do całkowitego osuszenia. Regularnie kontrolować stan powierzchni — głębokie nacięcia od noża mogą wymagać wymiany deski na nową.

### Wymiana deski do krojenia

Deska wymaga wymiany, gdy na powierzchni pojawiają się głębokie rysy i nacięcia, w których mogą gromadzić się bakterie. W profesjonalnych kuchniach zaleca się wymianę desek co 12-18 miesięcy przy intensywnym użytkowaniu lub wcześniej w przypadku widocznych uszkodzeń mechanicznych.