

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/deska-do-krojenia-600x390x20-biala-yg-02168-yato-p-15649.html>

## DESKA DO KROJENIA 600x390x20 BIAŁA YG-02168 YATO

Cena brutto	<b>75,74 zł</b>
Cena netto	<b>61,58 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02168</b>
Kod producenta	<b>YG-02168</b>
Kod EAN	<b>5906083004346</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Deska do krojenia 600x390x20 mm biała YATO YG-02168

Profesjonalna deska do krojenia z polietylenu przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Konstrukcja o grubości 20 mm zapewnia stabilność podczas intensywnej pracy, a system sześciu gumowych nóżek antypoślizgowych gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika.

Wymiary 600 × 390 × 20 mm

Materiał Polietylen (PE)

Grubość 20 mm

Nóżki antypoślizgowe 6 szt.

### Charakterystyka deski do krojenia YATO YG-02168

#### Materiał wykonania – polietylen PE

Polietylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, kwasy spożywcze i detergenty stosowane w gastronomii. Nie wchłania zapachów ani barwników z produktów spożywczych, co zapobiega przenoszeniu smaków między różnymi artykułami. Materiał ten spełnia wymogi sanitarne obowiązujące w profesjonalnych kuchniach.

### Grubość 20 mm – stabilność podczas krojenia

Konstrukcja o grubości 20 mm zapewnia sztywność deski pod obciążeniem, eliminując ugięcia podczas krojenia twardych produktów. Większa grubość przekłada się na dłuższą żywotność – powierzchnia robocza wytrzymuje wielokrotne używanie noży bez szybkiego zużycia. Deska nie deformuje się pod wpływem temperatury ani wilgoci.

### System sześciu nóżek antypoślizgowych

Gumowe nóżki rozmieszczone w sześciu punktach zapobiegają przesuwaniu się deski po blacie podczas pracy. Rozwiązanie to zwiększa bezpieczeństwo użytkownika, szczególnie przy krojeniu produktów wymagających większej siły. Nóżki chronią również blat roboczy przed zarysowaniami.

### Zaokrąglone krawędzie i łatwość czyszczenia

Zaokrąglone krawędzie eliminują ostre brzegi, co ułatwia przenoszenie deski i zmniejsza ryzyko urazów. Gładka powierzchnia polietylenowa nie tworzy zagłębień, w których mogłyby gromadzić się bakterie. Deska jest kompatybilna ze zmywarkami gastronomicznymi i wytrzymuje mycie środkami dezynfekcyjnymi.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02168
Marka	YATO
Wymiary (długość × szerokość × grubość)	600 × 390 × 20 mm
Materiał	Polietylen (PE)
Grubość	20 mm
Kolor	Biały
Nóżki antypoślizgowe	6 szt., gumowe
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie deski do krojenia gastronomicznej

- Krojenie mięsa, wędlin i produktów drobiowych w kuchniach restauracyjnych
- Przygotowywanie warzyw i owoców w punktach gastronomicznych
- Filetowanie ryb i owoców morza w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Krojenie pieczywa i wypieków w piekarniach i cukierniach
- Przygotowywanie serów i produktów nabiałowych w delikatesach
- Zastosowanie w cateringach i kuchniach hotelowych

- 
- Użytek w barach szybkiej obsługi i food truckach
  - Krojenie produktów w kuchniach przemysłowych i stołówkach

## Użytkowanie i konserwacja deski do krojenia

---

### **Czyszczenie i dezynfekcja**

Deska polietylenowa wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Można stosować standardowe detergenty gastronomiczne oraz środki dezynfekcyjne przeznaczone do kontaktu z żywnością. Mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C nie wpływa negatywnie na właściwości materiału. Po umyciu należy osuszyć deskę lub pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej.

### **Przechowywanie i żywotność**

Deskę należy przechowywać w suchym miejscu, w pozycji poziomej lub pionowej. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, które mogą powodować przebarwienia. Przy prawidłowym użytkowaniu i regularnej konserwacji deska zachowuje właściwości użytkowe przez wiele lat intensywnej eksploatacji.

### **System kolorystyczny w gastronomii**

Biały kolor deski jest uniwersalny i może być stosowany do różnych produktów. W systemie HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) stosowanym w profesjonalnej gastronomii białe deski są często przeznaczane do pieczywa i produktów mlecznych. Warto rozważyć posiadanie kilku desek w różnych kolorach do separacji produktów surowych i gotowych.