

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-chleba-205mm-yg-02223-yato-p-9504.html>

NÓŻ DO CHLEBA 205MM / YG-02223 / YATO



Cena brutto	33,80 zł
Cena netto	27,48 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02223
Kod producenta	YG-02223
Kod EAN	5906083024283
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Rozmiar	uniwersalny
Grubość [mm]	2,5
Materiał	X50CrMoV15
Długość [mm]	205 / 340

Opis produktu

Nóż do chleba 205mm YATO YG-02223

Profesjonalny nóż do pieczywa z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15, przeznaczony do codziennej pracy w gastronomii i użytku domowego. Ząbkowane ostrze o długości 205 mm zapewnia precyzyjne krojenie pieczywa, ciast i produktów o twardej skórce bez ich miażdżenia.

Długość ostrza 205 mm

Stal X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Grubość ostrza 2,5 mm

Charakterystyka noża do chleba YATO

Stal nierdzewna X50CrMoV15

Niemiecka stal kutą zawierająca chrom, molibden i wanad. Oznaczenie X50CrMoV15 wskazuje na 0,5% węgla, co zapewnia odpowiednią twardość przy zachowaniu odporności na korozję. Molibden zwiększa wytrzymałość, a wanad poprawia strukturę ostrza. Twardość HRC 55-58 gwarantuje długie utrzymanie ostrzenia przy jednoczesnej możliwości łatwego ponownego naostrzenia.

Ergonomiczna rękojeść antypoślizgowa

Wyprofilowana rękojeść z materiału antypoślizgowego zapewnia pewny chwyt nawet przy wilgotnych dłoniach. Gładka powierzchnia bez nitów i połączeń mechanicznych uniemożliwia gromadzenie się resztek żywności, co spełnia wymagania systemu HACCP stosowanego w profesjonalnej gastronomii. Nasadka ochronna przy połączeniu ostrza z rękojeścią zabezpiecza przed ześlizgnięciem dłoni na krawędź tnącą.

Grubość ostrza 2,5 mm

Zwiększona grubość ostrza w porównaniu do standardowych noży kuchennych (1,5-2 mm) zapewnia stabilność podczas cięcia i eliminuje ugięcia przy krojeniu twardych produktów. Parametr szczególnie istotny przy krojeniu pieczywa z grubą skórką, gdzie cienkie ostrze może się wyginać i tracić kontrolę nad krojem.

Wieloetapowy proces produkcji

Nóż przechodzi przez sekwencję operacji: kucie (formowanie struktury), hartowanie (uzyskanie twardości), szlifowanie (kształtowanie krawędzi) i ostrzenie (finalne wyostrzenie). Każdy etap wpływa na ostateczne właściwości użytkowe – kucie zapewnia wytrzymałość, hartowanie długotrwałość ostrzenia, a precyzyjne szlifowanie odpowiedni kąt krawędzi tnącej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02223
Producent	YATO
Typ noża	Nóż do chleba / pieczywa
Długość całkowita	340 mm
Długość ostrza	205 mm
Grubość ostrza	2,5 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna X50CrMoV15 (kuta)
Twardość stali	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Typ krawędzi	Ząbkowana (piłkowana)
Zgodność z HACCP	Tak

Opakowanie	Blister indywidualny
------------	----------------------

Zastosowanie noża do pieczywa

- Krojenie pieczywa pszennego, żytniego i wieloziarnistego bez miazdzenia miększu
- Krojenie bagietki, bułek i pieczywa z twardą skórką
- Krojenie ciast biszkoptowych, drożdżowych i serników
- Krojenie pizzy, focacci i innych wypieków płaskich
- Krojenie warzyw i owoców o twardej skórce (dynia, ananas, melon)
- Praca w piekarniach, cukierniach i zakładach gastronomicznych
- Użytek domowy w kuchniach prywatnych
- Krojenie mrożonych produktów piekarniczych

Użytkowanie i konserwacja

Ostrzenie noża ząbkowanego

Noże do chleba z ząbkowaną krawędzią wymagają specjalistycznego ostrzenia. Standardowe osełki nie są odpowiednie – konieczne jest użycie okrągłych osełek lub pilników ceramicznych dopasowanych do szerokości ząbków. W przypadku użytku domowego nóż zachowuje ostrość przez kilka lat bez konieczności ostrzenia dzięki twardości HRC 55-58.

Mycie i przechowywanie

Nóż można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Gładka powierzchnia rękojeści bez połączeń nitowanych ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP. Po umyciu należy osuszyć nóż, aby zapobiec powstawaniu nalotów na stali. Przechowywać w bloku na noże lub na magnetycznym pasku, unikając kontaktu ostrza z innymi metalowymi przedmiotami.

Technika krojenia pieczywa

Przy krojeniu pieczywa stosować ruch piłujący bez nadmiernego nacisku. Ząbkowana krawędź sama przebija się przez twardą skórkę, a długość ostrza 205 mm pozwala na płynne cięcie w jednym ruchu. Grubość 2,5 mm zapewnia stabilność i eliminuje wyginanie się ostrza podczas pracy.