

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-chleba-8-bialy-yg-02312-yato-p-15409.html>

NÓŻ DO CHLEBA 8" BIAŁY YG-02312 YATO



Cena brutto	4,59 zł
Cena netto	3,73 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02312
Kod producenta	YG-02312
Kod EAN	5906083007163
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do chleba 8" biały YG-02312 YATO

Profesjonalny nóż do pieczywa z ząbkowanym ostrzem ze stali nierdzewnej, wykonany zgodnie z normami HACCP. Biała rękojeść z polipropylenu wskazuje przeznaczenie do nabiału i pieczywa w systemie kolorowego kodowania żywności.

Długość ostrza 200 mm (8")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza **Stal nierdzewna**

Zgodność HACCP **Tak (biały)**

Charakterystyka noża do pieczywa YATO

System HACCP i kolorowe kodowanie

Biała rękojeść zgodna z normami HACCP oznacza przeznaczenie do nabiału i pieczywa. System kolorowego kodowania zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych, gastronomii i przemyśle spożywczym, gdzie separacja narzędzi według rodzaju produktów stanowi podstawowy wymóg sanitarny.

Ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej

Ostrze z ząbkami o długości 200 mm wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC zapewnia trwałość i odporność na korozję. Ząbkowana krawędź efektywnie przecina skórę pieczywa bez miażdżenia miększu, sprawdza się również przy krojeniu pomidorów, owoców cytrusowych i produktów z twardą powierzchnią.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu charakteryzuje się ergonomicznym kształtem zapewniającym pewny chwyt podczas intensywnej pracy. Specjalny profil z osłoną chroni dłonie przed ześlizgnięciem na ostrze, co zwiększa bezpieczeństwo użytkownika w warunkach profesjonalnych.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych, co ułatwia utrzymanie higieny w gastronomii i zakładach produkcyjnych. Stal nierdzewna i polipropylen zachowują właściwości po wielokrotnych cyklach mycia w wysokich temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02312
Producent	YATO
Długość ostrza	200 mm (8 cali)
Długość całkowita noża	330 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Typ ostrza	Ząbkowane
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Zgodność z normami	HACCP
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do chleba YATO

- Krojenie pieczywa - chleba, bułek, bagietki, chałki
- Krojenie ciast biszkoptowych i tortów o delikatnej strukturze
- Krojenie serów twardych i półtwardych w gastronomii
- Przecinanie warzyw o twardej skórce - pomidory, papryka
- Obieranie i krojenie owoców cytrusowych
- Krojenie produktów mrożonych o średniej twardości
- Zastosowanie w piekarniach, cukierniach i punktach gastronomicznych
- Użytkowanie w kuchniach przemysłowych wymagających zgodności HACCP

Znaczenie twardości stali 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella oznacza optymalny kompromis między odpornością na stępienie a elastycznością ostrza. Stal o tej twardości zachowuje ostrość przez dłuższy czas niż noże kuchenne standardowe (48-50 HRC), jednocześnie pozostając wystarczająco elastyczna, aby nie pękać przy obciążeniach bocznych podczas krojenia twardych produktów.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż z ząbkowanym ostrzem nie wymaga częstego ostrzenia - charakterystyczna budowa krawędzi tnącej zachowuje funkcjonalność przez długi okres użytkowania. Po każdym użyciu zaleca się dokładne umycie i osuszenie, choć konstrukcja umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych.

W systemie HACCP biały nóż należy przechowywać oddzielnie od narzędzi w innych kolorach, zgodnie z planem segregacji narzędzi w zakładzie. Regularne kontrole stanu ostrza i rękojeści zapewniają bezpieczeństwo i higienę pracy.

Ząbkowane ostrze sprawdza się szczególnie przy produktach wymagających przecięcia twardej warstwy zewnętrznej bez ucisku - ruch piłujący wykorzystuje geometrię ząbków, minimalizując nacisk potrzebny do przecięcia materiału.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnego z HACCP warto rozważyć noże YATO w innych kolorach: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), niebieski (ryby i owoce morza), brązowy (warzywa gotowane). Każdy kolor odpowiada określonej grupie produktów, eliminując ryzyko przeniesienia bakterii między różnymi rodzajami żywności.