

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-filetowania-12-niebieski-yg-02256-yato-p-15382.html>

NÓŻ DO FILETOWANIA 12" NIEBIESKI YG-02256 YATO

Cena brutto	5,74 zł
Cena netto	4,67 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02256
Kod producenta	YG-02256
Kod EAN	5906083007323
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do filetowania ryb 12" YATO YG-02256

Profesjonalny nóż do filetowania ryb z 300 mm ostrzem ze stali nierdzewnej, spełniający wymagania norm HACCP. Niebieska rękojeść z polipropylenu zapewnia ergonomiczny chwyt i oznacza przeznaczenie do obróbki ryb zgodnie z systemem kolorystycznym HACCP.

Długość ostrza 300 mm (12")

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP Tak (niebieski)

Charakterystyka noża do filetowania YATO

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella oznacza optymalne połączenie trwałości krawędzi tnącej i odporności na korozję. Stal w tym zakresie twardości utrzymuje ostrość przy regularnym użytkowaniu i nadaje się do ostrzenia standardowymi

narzędziami.

Długość ostrza 300 mm

Ostrze o długości 12 cali umożliwia płynne cięcie wzdłuż długości większych ryb w jednym ruchu. Długie, wąskie ostrze charakterystyczne dla noży do filetowania pozwala na precyzyjne oddzielanie mięsa od ości i skóry przy minimalnych stratach produktu.

Rękojeść zgodna z normami HACCP

Niebieski kolor rękojeści oznacza przeznaczenie noża do obróbki ryb i owoców morza w systemie HACCP, który zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu w zakładach gastronomicznych i przetwórczych. Polipropylen jest materiałem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, odpornym na wilgoć i detergenty.

Ergonomiczna konstrukcja rękojeści

Kształt rękojeści zapobiega ześlizgnięciu dłoni na ostrze podczas pracy z mokrymi rybami. Ergonomiczny profil redukuje zmęczenie dłoni przy długotrwałym filetowaniu, co ma znaczenie w profesjonalnym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02256
Producent	YATO
Długość ostrza	300 mm (12")
Długość całkowita	440 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Niebieski (HACCP - ryby)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do filetowania

- Filetowanie ryb słodkowodnych i morskich w zakładach gastronomicznych
- Oddzielanie mięsa od ości w rybach o różnych rozmiarach

-
- Zdejmowanie skóry z filetów rybnych
 - Obróbka owoców morza w przetwórnich spożywczych
 - Przygotowanie sushi i sashimi w restauracjach
 - Cięcie wędlin i produktów rybnych w sklepach
 - Profesjonalna obróbka ryb w kuchniach hotelowych
 - Przygotowanie ryb w punktach gastronomicznych zgodnie z HACCP

System kolorystyczny HACCP

Znaczenie niebieskiego koloru w normach HACCP

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) wprowadza kolorystyczne oznaczenie noży w celu eliminacji ryzyka przeniesienia bakterii między różnymi rodzajami żywności. Niebieski kolor jest zarezerwowany dla noży do obróbki ryb i owoców morza. Stosowanie odpowiednich kolorów jest wymagane w zakładach gastronomicznych, przetwórczych i punktach sprzedaży żywności podlegających kontroli sanitarnej.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż nadaje się do mycia w zmywarce, jednak mycie ręczne wydłuża żywotność ostrza. Po każdym użyciu zaleca się dokładne oczyszczenie i osuszenie noża, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rękojeścią. Regularne ostrzenie stalką lub osetką utrzymuje odpowiednią ostrość krawędzi tnącej.

Twardość stali w zakresie 52-55 HRC oznacza, że nóż wymaga ostrzenia częściej niż modele z twardszej stali, ale proces ten jest prostszy i możliwy do wykonania standardowymi narzędziami. Przechowywanie w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci, zapobiega korozji punktowej na ostrzu.

Produkty powiązane

Do kompleksowej obróbki ryb warto rozważyć deski do krojenia w kolorze niebieskim (zgodne z HACCP), osetki lub stalki do ostrzenia noży oraz pokrowce ochronne na ostrza. W profesjonalnym zastosowaniu przydatne są również inne noże z serii HACCP w różnych kolorach do obróbki innych rodzajów żywności.

...