

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-filetowania-4-5-czerwony-yg-02310-yato-p-15407.html>

NÓŻ DO FILETOWANIA 4,5" CZERWONY YG-02310 YATO

Cena brutto	2,64 zł
Cena netto	2,15 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02310
Kod producenta	YG-02310
Kod EAN	5906083007118
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do filetowania 4,5" YATO YG-02310 - nóż kuchenny do mięsa surowego zgodny z HACCP

Profesjonalny nóż kuchenny do obróbki mięsa surowego z czerwoną rękojeścią oznaczającą przeznaczenie zgodnie z systemem HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 110 mm i twardości 52-55 HRC zapewnia precyzyjne cięcie i filetowanie.

Długość ostrza 110 mm (4,5")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (czerwony)

Charakterystyka noża do filetowania YATO YG-02310

System kodowania kolorami HACCP

Czerwona rękojeść oznacza przeznaczenie noża wyłącznie do obróbki mięsa surowego. System ten zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach gastronomicznych i zakładach przetwórstwa spożywczego, gdzie różne kolory noży przypisane są do określonych grup produktów.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość stali w zakresie 52-55 HRC oznacza równowagę między ostrością a odpornością na wykruszanie. Ostrze utrzymuje krawędź tnącą przez dłuższy czas, jednocześnie umożliwiając łatwe ostrzenie. Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i reakcje chemiczne z kwasami zawartymi w mięsie.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty używane w gastronomii. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zapewnia bezpieczną pracę nawet przy długotrwałym użytkowaniu. Materiał nie wchłania zapachów i bakterii.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych i domowych w temperaturach do 85°C. Połączenie ostrza z rękojeścią wytrzymuje cykle mycia bez utraty szczelności, co ma znaczenie dla higieny w profesjonalnych kuchniach.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02310
Producent	YATO
Długość ostrza	110 mm
Długość całkowita	225 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czerwony (mięso surowe)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do filetowania

- Filetowanie i oddzielanie mięsa od kości przy obróbce drobiu
- Precyzyjne krojenie surowego mięsa wołowego i wieprzowego
- Usuwanie błon i tłuszczu z kawałków mięsa
- Przygotowanie steków i kotletów w zakładach gastronomicznych
- Obróbka mięsa w sklepach i punktach sprzedaży
- Profesjonalne kuchnie restauracyjne z systemem HACCP
- Zakłady przetwórstwa mięsnego
- Kuchnie domowe z podziałem na kolorowe deski i noże

System HACCP w gastronomii

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zapewniania bezpieczeństwa żywności. Kodowanie kolorami narzędzi kuchennych stanowi jeden z punktów kontrolnych zapobiegających zanieczyszczeniom biologicznym. Kolor czerwony zarezerwowany jest dla mięsa surowego, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii na produkty gotowe do spożycia.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż należy myć po każdym użyciu w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po umyciu zaleca się wytarcie do sucha, aby zapobiec powstawaniu nalotów wapiennych na ostrzach. Ostrze wymaga okresowego ostrzenia na oślece lub w ostrzałce manualnej. Nie należy używać noża do cięcia mrożonych produktów ani kości, ponieważ może to uszkodzić krawędź tnącą.

Przechowywanie noża powinno odbywać się w wydzielonym miejscu, oddzielnie od noży przeznaczonych do innych produktów. W kuchniach profesjonalnych stosuje się oznaczone stojaki lub szuflady z podziałem kolorystycznym. Rękojeść z polipropylenu jest odporna na detergenty chlorowe stosowane w dezynfekcji powierzchni roboczych.

Twardość stali - skala Rockwella (HRC)

Wartość 52-55 HRC oznacza średnią twardość typową dla noży kuchennych do codziennego użytku. Niższa twardość (poniżej 52 HRC) oznaczałaby szybszą utratę ostrości, wyższa (powyżej 58 HRC) zwiększałaby kruchość ostrza. Zakres 52-55 HRC zapewnia równowagę między utrzymaniem krawędzi tnącej a odpornością na uszkodzenia mechaniczne.