

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-filetowania-4-5-niebieski-yg-02311-yato-p-15408.html>

NÓŻ DO FILETOWANIA 4,5" NIEBIESKI YG-02311 YATO

Cena brutto	1,66 zł
Cena netto	1,35 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02311
Kod producenta	YG-02311
Kod EAN	5906083007125
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do filetowania ryb 4,5" YATO YG-02311

Profesjonalny nóż kuchenny do filetowania ryb zgodny z systemem HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 115 mm zapewnia precyzyjne cięcie, a ergonomiczna rękojeść z polipropylenu gwarantuje bezpieczną pracę w środowisku spożywczym.

Długość ostrza 115 mm (4,5")

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP Niebieski kod

Materiał rękojeści Polipropylen

Charakterystyka noża do filetowania YATO

Zgodność z systemem HACCP

Niebieski kolor rękojeści oznacza dedykację do pracy z rybami zgodnie z międzynarodowym systemem HACCP. Kolorowe kodowanie narzędzi zapobiega krzyżowemu zanieczyszczeniu żywności w kuchniach profesjonalnych i zakładach przetwórczych.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między ostrością a odpornością na wykruszanie. Ostrze o długości 115 mm umożliwia precyzyjne filetowanie ryb średniej wielkości oraz oddzielanie mięsa od skóry.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Specjalny kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem zapewnia kontrolę podczas pracy z mokrymi rybami.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarce przemysłowej w temperaturze do 85°C, co usprawnia proces sanityzacji w gastronomii i zapewnia zgodność z wymogami higienicznymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02311
Producent	YATO
Długość ostrza	115 mm (4,5 cala)
Długość całkowita	220 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen
Kolor rękojeści	Niebieski (kod HACCP dla ryb)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do filetowania

- Filetowanie ryb słodkowodnych i morskich o średniej wielkości
- Oddzielanie mięsa rybnego od skóry
- Usuwanie ości z filetów rybnych
- Precyzyjne krojenie surowych ryb do sushi i sashimi
- Obróbka ryb w kuchniach gastronomicznych
- Przetwórstwo rybne w zakładach spożywczych
- Przygotowanie ryb w cateringach i restauracjach
- Profesjonalna obróbka owoców morza

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kolorowe kodowanie narzędzi kuchennych stanowi jeden z jego elementów - niebieski kolor przypisany jest do pracy z rybami i owocami morza. Zastosowanie osobnych noży dla różnych grup produktów minimalizuje ryzyko przeniesienia alergenów i bakterii między surowcami.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć nóż w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po każdym użyciu zaleca się natychmiastowe oczyszczenie ostrza, aby zapobiec wysychaniu resztek rybnych, które mogą powodować nieprzyjemny zapach.

Mycie w zmywarce jest dopuszczalne, jednak ręczne czyszczenie i natychmiastowe osuszenie wydłuża żywotność ostrza. Temperatura wody w zmywarce nie powinna przekraczać 85°C. Po umyciu nóż należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w bloku lub na magnetycznym uchwycie.

Regularne ostrzenie ostrza na ośłce ceramicznej lub stalce utrzymuje odpowiednią ostrość. Twardość 52-55 HRC pozwala na łatwe ostrzenie domowymi narzędziami bez ryzyka uszkodzenia struktury stali. Nie należy używać noża do cięcia mrożonych produktów ani kości, gdyż może to spowodować wykruszenie krawędzi tnącej.

Produkty powiązane

Do kompleksowej pracy z rybami warto rozważyć dodatkowe narzędzia z kolorowym kodowaniem HACCP: deski do krojenia w kolorze niebieskim, szczypce do usuwania ości oraz noże do obróbki skorupiaków. Wszystkie elementy powinny być oznaczone tym samym kolorem dla zachowania spójności systemu HACCP.

...