

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

### 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.

...