

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-filetowania-6-brazowy-yg-02305-yato-p-15405.html>

NÓŻ DO FILETOWANIA 6" BRAZOWY YG-02305 YATO

Cena brutto	2,75 zł
Cena netto	2,24 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02305
Kod producenta	YG-02305
Kod EAN	5906083007156
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do filetowania 6" YATO YG-02305 z ząbkowanym ostrzem

Profesjonalny nóż kuchenny z ząbkowanym ostrzem ze stali nierdzewnej, zaprojektowany zgodnie z normami HACCP do pracy w gastronomii i przetwórstwie spożywczym. Brązowa rękojeść wskazuje przeznaczenie do krojenia mięsa gotowanego i wędlin.

Długość ostrza 150 mm (6")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Norma HACCP Tak

Charakterystyka noża do filetowania YATO

Zgodność z normami HACCP

Kolorystyka rękojeści zgodna z międzynarodowym systemem HACCP. Brązowy kolor oznacza dedykację do mięsa gotowanego i wędlin, co minimalizuje ryzyko zanieczyszczeń krzyżowych w kuchniach profesjonalnych i zakładach przetwórczych.

Ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej

Ostrze o twardości 52-55 HRC wykonane ze stali nierdzewnej zapewnia długotrwałą ostrość i odporność na korozję. Ząbki ułatwiają przecinanie powierzchni produktów bez rozrywania struktury, co ma znaczenie przy krojeniu wędlin i mięsa gotowanego.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu charakteryzuje się ergonomicznym kształtem zapewniającym pewny chwyt podczas długotrwałej pracy. Specjalny profil zabezpiecza przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze, zwiększając bezpieczeństwo użytkownika.

Możliwość mycia w zmywarce

Materiały użyte do produkcji noża umożliwiają czyszczenie w zmywarce gastronomicznej, co ułatwia utrzymanie higieny w profesjonalnych kuchniach i zakładach zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02305
Producent	YATO
Długość ostrza	150 mm (6 cali)
Długość całkowita	255 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Typ ostrza	Ząbkowane
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Brązowy (HACCP)
Przeznaczenie HACCP	Mięso gotowane i wędliny
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do filetowania

- Krojenie wędlin drobno- i gruboziarnistych w plastrach
- Filetowanie mięsa gotowanego i pieczonego
- Obróbka szynki gotowanej i wędzonej
- Krojenie kielbas i kabanos
- Przygotowanie plastrów schabu i polędwicy
- Krojenie produktów drobiowych gotowanych
- Praca w kuchniach gastronomicznych zgodnie z HACCP

-
- Użytkowanie w zakładach przetwórstwa mięsnego

System kolorów HACCP w praktyce

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) wykorzystuje oznaczenia kolorystyczne noży do separacji narzędzi przeznaczonych do różnych grup produktów. Brązowy kolor rękojeści jednoznacznie wskazuje, że nóż służy wyłącznie do mięsa gotowanego i wędlin, co zapobiega przenoszeniu bakterii między surowymi i przetworzonymi produktami. W profesjonalnych kuchniach i zakładach przetwórczych przestrzeganie tego systemu jest standardem sanitarnym.

Twardość ostrza – znaczenie parametru HRC

Twardość stali na poziomie 52-55 HRC (skala Rockwella) oznacza odpowiednią równowagę między trwałością ostrza a możliwością jego ostrzenia. Wartości w tym zakresie zapewniają:

- Utrzymanie ostrości podczas codziennej pracy
- Odporność na wykruszanie się krawędzi tnącej
- Możliwość regeneracji ostrza standardowymi narzędziami
- Elastyczność zapobiegającą pękaniu przy obciążeniach

Konserwacja i użytkowanie

Mimo możliwości mycia w zmywarce, ręczne czyszczenie i natychmiastowe osuszenie wydłuża żywotność ostrza. Ząbkowane ostrze nie wymaga częstego ostrzenia – wystarczają stalki ceramiczne do odświeżania krawędzi. Przechowywanie w bloku lub na listwie magnetycznej zabezpiecza przed uszkodzeniami mechanicznymi.