

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-filetowania-6-czerwony-yg-02303-yato-p-15403.html>

NÓŻ DO FILETOWANIA 6" CZERWONY YG-02303 YATO

Cena brutto	1,71 zł
Cena netto	1,39 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02303
Kod producenta	YG-02303
Kod EAN	5906083007132
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do filetowania 6" czerwony YG-02303 YATO

Nóż do trybowania mięsa surowego z ząbkowanym ostrzem ze stali nierdzewnej, wykonany zgodnie z normami HACCP. Czerwona rękojeść z polipropylenu oznacza dedykację do pracy z mięsem surowym, zapewniając segregację narzędzi zgodnie z systemem bezpieczeństwa żywności.

Długość ostrza 150 mm (6")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak

Charakterystyka noża do trybowania

Ostrze ząbkowane ze stali nierdzewnej

Ostrze o długości 150 mm wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC. Ząbkowana krawędź ułatwia przecinanie włókien mięsnych i chrząstek bez rozrywania struktury. Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między odpornością na tępienie a możliwością ostrzenia.

System kolorystyczny HACCP

Czerwona rękojeść identyfikuje nóż jako narzędzie przeznaczone wyłącznie do mięsa surowego. System kodowania kolorami HACCP zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych i zakładach przetwórstwa spożywczego, gdzie wymagana jest ścisła segregacja narzędzi.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu odpornego na działanie wilgoci, tłuszczów i środków czyszczących. Profilowany kształt zapewnia stabilny chwyt podczas pracy z mokrym lub tłustym materiałem. Specjalna konstrukcja zapobiega ześlizgnięciu dłoni w kierunku ostrza.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Materiały odporne na detergenty i wysoką temperaturę zachowują właściwości nawet przy intensywnym użytkowaniu i częstym myciu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02303
Producent	YATO
Długość ostrza	150 mm (6 cali)
Długość całkowita	255 mm
Rodzaj ostrza	Ząbkowane
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czerwony
Zgodność z normami	HACCP
Przeznaczenie kolorystyczne	Mięso surowe
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do trybowania

- Trybowanie i filetowanie mięsa surowego wołowego, wieprzowego, baraniego
- Oddzielanie mięsa od kości i chrząstek
- Usuwanie błon, ścięgien i tłuszczu z elementów mięsnych
- Przygotowanie elementów do dalszej obróbki kulinarnej

-
- Praca w kuchniach profesjonalnych zgodnie z wymogami HACCP
 - Zastosowanie w zakładach przetwórstwa mięsnego
 - Użycie w punktach gastronomicznych z systemem segregacji narzędzi

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorami narzędzi kuchennych stanowi jeden z elementów zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym. Czerwony kolor rezerwowany jest dla mięsa surowego, co uniemożliwia przypadkowe użycie tego samego noża do innych produktów i eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii.

Konserwacja i użytkowanie

Nóż należy myć po każdym użyciu w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce przemysłowej. Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC wymaga okresowego ostrzenia specjalistycznymi narzędziami do ostrzy ząbkowanych. Nie należy używać standardowych osełek, które mogą uszkodzić strukturę ząbków.

Rękojeść z polipropylenu nie wymaga specjalnej pielęgnacji. Materiał odporny na pęknięcia i odpryski zachowuje właściwości w szerokim zakresie temperatur. Należy unikać przechowywania noża w miejscach narażonych na bezpośrednie działanie źródeł ciepła powyżej 100°C.

Podczas pracy należy stosować deski do krojenia wykonane z materiałów odpowiednich dla mięsa surowego, oznaczone tym samym kolorem co nóż. Unikać należy krojenia na powierzchniach twardych jak kamień czy metal, które przyspieszają tępienie ostrza.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć inne noże z serii HACCP YATO w różnych kolorach: niebieski do ryb, zielony do warzyw, żółty do drobiu oraz biały do pieczywa i produktów mlecznych. Uzupełnieniem mogą być deski do krojenia w odpowiednich kolorach oraz pojemniki do przechowywania narzędzi z segregacją.