

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-mies-320mm-yg-02771-yato-p-15447.html>

## NÓŻ DO MIĘS 320MM YG-02771 YATO



Cena brutto	<b>18,78 zł</b>
Cena netto	<b>15,27 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02771</b>
Kod producenta	<b>YG-02771</b>
Kod EAN	<b>5906083012273</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż do mięs 320mm YATO YG-02771

Profesjonalny nóż kuchenny ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczony do krojenia i porcjowania mięsa w gastronomii oraz przetwórstwie spożywczym. Długość ostrza 315 mm zapewnia efektywną pracę przy dużych kawałkach mięsa, a grubość profilu 2,5 mm gwarantuje sztywność i precyzję cięcia.

Długość ostrza 315 mm

Materiał ostrza Stal nierdzewna 18/8

Grubość profilu 2,5 mm

Typ uchwytu Metalowy chromowany

### Charakterystyka noża do mięs YATO YG-02771

#### Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa zawartość 18% chromu i 8% niklu w stopie. Taki skład zapewnia odporność na korozję, łatwość utrzymania higieny oraz neutralność chemiczną wobec produktów spożywczych. Materiał spełnia wymagania dla kontaktu z żywnością w środowisku profesjonalnym.

#### Długość ostrza 315 mm

Długie ostrze umożliwia płynne cięcie dużych elementów mięsnych jednym ruchem, co ma znaczenie przy porcjowaniu polędwic, szynki czy rostbefu. Zmniejsza to ilość ruchów noża i zapobiega postrzępieniu brzegów mięsa, co wpływa na estetykę porcji.

### Grubość profilu 2,5 mm

Profil o grubości 2,5 mm zapewnia sztywność ostrza podczas cięcia, eliminując zginanie się noża przy pracy z twardszymi fragmentami mięsa. Jednocześnie zachowuje odpowiednią równowagę między sztywnością a wagą narzędzia podczas długotrwałej pracy.

### Metalowy uchwyt chromowany

Uchwyt wykonany z metalu z chromowanym wykończeniem charakteryzuje się odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz łatwością dezynfekcji. Chromowanie tworzy gładką powierzchnię, na której nie gromadzą się bakterie, co ma znaczenie w środowisku gastronomicznym wymagającym wysokich standardów sanitarnych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02771
Marka	YATO
Długość ostrza	315 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Materiał uchwytu	Metal chromowany
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie noża do mięs

- Krojenie i porcjowanie surowego mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego w zakładach gastronomicznych
- Krojenie pieczeni, szynki i wędlin w bufetach i punktach cateringowych
- Przygotowywanie porcji mięsnych w restauracjach i hotelach
- Obróbka dużych elementów mięsnych w kuchniach przemysłowych
- Krojenie mięsa na zimno w sklepach spożywczych i delikatesach
- Porcjowanie mięs dojrzewających w profesjonalnych kuchniach
- Przygotowywanie potraw mięsnych w zakładach zbiorowego żywienia

## Użytkowanie i konserwacja

### Mycie i dezynfekcja

---

Nóż można myć w zmywarce gastronomicznej, co usprawnia procesy sanitarne w profesjonalnych kuchniach. Stal nierdzewna 18/8 oraz chromowany uchwyt zachowują parametry po cyklach mycia w temperaturach do 85°C. Po myciu ręcznym zaleca się natychmiastowe osuszenie, aby zapobiec powstawaniu zacieków wodnych na chromowanej powierzchni.

### **Ostrzenie i konserwacja ostrza**

Regularność ostrzenia zależy od intensywności użytkowania. W środowisku gastronomicznym przy codziennej pracy zaleca się ostrzenie co 2-3 tygodnie. Stal nierdzewna wymaga zastosowania kamieni o gradacji od 1000 do 3000, aby uzyskać odpowiednią ostrość przy zachowaniu trwałości krawędzi tnącej.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska do obróbki mięsa warto rozważyć osetki ceramiczne do ostrzenia noży, deski do krojenia z polietylenu o odpowiednich wymiarach oraz ręczne lub elektryczne ostrzałki do noży gastronomicznych. W przypadku pracy z różnymi rodzajami produktów przydatne mogą być noże o krótszym ostrzu do precyzyjnej obróbki oraz noże do oddzielania mięsa od kości.

...