

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-obierania-3-5-czerwony-yg-02314-yato-p-15410.html>

NÓŻ DO OBIERANIA 3,5" CZERWONY YG-02314 YATO

Cena brutto	2,07 zł
Cena netto	1,68 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02314
Kod producenta	YG-02314
Kod EAN	5906083007057
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do obierania 3,5" YATO YG-02314 – profesjonalne narzędzie zgodne z HACCP

Nóż kuchenny marki YATO o długości ostrza 90 mm, przeznaczony do pracy z mięsem surowym w gastronomii i przemyśle spożywczym. Produkt spełnia wymagania systemu HACCP dzięki kolorystycznemu kodowaniu – czerwona rękojeść oznacza dedykację do obróbki mięsa surowego, co zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym.

Długość ostrza 90 mm (3,5")

Twardość stali 52-55 HRC

Kodowanie HACCP Czerwony – mięso surowe

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Charakterystyka noża do obierania YATO YG-02314

System HACCP i kolorystyczne kodowanie

Czerwona rękojeść wyznacza nóż do wyłącznej pracy z mięsem surowym. System ten eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii między różnymi grupami produktów spożywczych, co stanowi standard w profesjonalnych kuchniach, zakładach przetwórczych i gastronomii.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między trwałością ostrza a łatwością ostrzenia. Stal nierdzewna odpornie znosi kontakt z wilgocią, kwasami i solami obecnymi w mięsie, zachowując właściwości cięcia przez długi okres użytkowania.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na uderzenia, wysokie temperatury oraz chemikalia stosowane w środowisku kuchennym. Ergonomiczny profil rękojeści zapewnia stabilny chwyt, a specjalny kształt z ogranicznikiem minimalizuje ryzyko ześlizgnięcia dłoni na ostrze podczas intensywnej pracy.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża dopuszcza mycie w zmywarkach przemysłowych i domowych, co upraszcza procedury sanitarne w obiektach gastronomicznych. Materiały użyte w produkcji zachowują parametry mechaniczne i estetyczne po wielokrotnych cyklach mycia w podwyższonych temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02314
Marka	YATO
Długość ostrza	90 mm (3,5")
Długość całkowita	200 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czerwony
Zgodność z HACCP	Tak
Przeznaczenie według kodowania	Mięso surowe
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do obierania z czerwoną rękojeścią

- Trybowanie i obróbka surowego mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego
- Usuwanie błon, ścięgien i nadmiaru tłuszczu z elementów mięsnych
- Precyzyjne cięcie i dzielenie mięsa na mniejsze porcje
- Przygotowanie mięsa do dalszej obróbki kulinarnej w gastronomii
- Praca w zakładach przetwórstwa mięsnego i rzeźniach
- Zastosowanie w kuchniach restauracyjnych z systemem HACCP
- Obieranie i krojenie produktów mięsnych w cateringach
- Użycie w punktach gastronomicznych z kontrolą sanitarną

System HACCP - dlaczego kolorystyczne kodowanie ma znaczenie

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kolorystyczne kodowanie noży zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym - sytuacji, w której bakterie z surowego mięsa przenoszone są na inne produkty. Czerwony kolor jednoznacznie wyznacza nóż do kontaktu wyłącznie z mięsem surowym, co stanowi wymóg w obiektach z certyfikacją sanitarną.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w gorącej wodzie z detergentem lub przepuścić przez zmywarke. Po każdym kontakcie z mięsem surowym konieczne jest dokładne oczyszczenie ostrza i rękojeści, aby usunąć pozostałości tłuszczu i białka. Mycie w zmywarce w temperaturze minimum 60°C skutecznie eliminuje patogeny.

Ostrze ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC wymaga regularnego ostrzenia przy użyciu osełek ceramicznych lub stali ostrzałki. Zbyt rzadkie ostrzenie prowadzi do utraty ostrości i zwiększa ryzyko poślizgnięcia podczas cięcia. Nie należy używać noża do cięcia kości, mrożonego mięsa ani jako narzędzia dźwigniowego - takie działania mogą uszkodzić ostrze.

Rękojeść z polipropylenu nie wymaga specjalnej konserwacji, jednak należy unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie źródła ciepła powyżej 100°C. Po myciu w zmywarce zaleca się osuszenie noża ręcznikiem, co zapobiega powstawaniu osadów wapiennych na ostrzach.

Produkty powiązane

W ofercie YATO dostępne są noże w innych kolorach zgodnych z systemem HACCP: niebieski (ryby i owoce morza), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty mleczne i pieczywo), brązowy (gotowane mięso i wędliny). Kompletny zestaw noży w różnych kolorach zapewnia pełną zgodność z wymogami sanitarnymi w profesjonalnych kuchniach.

...