

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-obierania-3-5-zielony-yg-02315-yato-p-15411.html>

NÓŻ DO OBIERANIA 3,5" ZIELONY YG-02315 YATO

Cena brutto	2,07 zł
Cena netto	1,68 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02315
Kod producenta	YG-02315
Kod EAN	5906083007064
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do obierania 3,5" YATO YG-02315 - nóż kuchenny zgodny z HACCP

Nóż do obierania warzyw YATO YG-02315 to profesjonalne narzędzie kuchenne wykonane zgodnie z normami HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 90 mm i ergonomiczna rękojeść z polipropylenu zapewniają precyzyjne obieranie i krojenie warzyw w warunkach gastronomicznych i domowych.

Długość ostrza 90 mm (3,5")

Twardość stali 52-55 HRC

Kolor rękojeści Zielony (warzywa)

Zgodność HACCP Tak

Charakterystyka noża do obierania YATO

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC zapewnia trwałość ostrza i odporność na korozję. Parametr HRC (Rockwell Hardness Scale) określa twardość materiału - wartość 52-55 oznacza optymalne połączenie trwałości krawędzi tnącej z możliwością jej ostrzenia. Ostrze o długości 90 mm umożliwia precyzyjne obieranie i krojenie drobnych warzyw.

System kolorystyczny HACCP

Zielona rękojeść oznacza przeznaczenie noża do obróbki warzyw zgodnie z systemem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Kodowanie kolorystyczne zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności w kuchniach profesjonalnych - każdy kolor rękojeści odpowiada innemu rodzajowi produktów. Zielony kolor dedykowany jest wyłącznie do warzyw i owoców.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu (PP) charakteryzuje się odpornością na detergenty, wysokie temperatury i uszkodzenia mechaniczne. Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt podczas pracy, a specjalny design z osłoną zabezpiecza dłoń przed ześlizgnięciem na ostrze. Materiał nie wchłania wilgoci i zapachów, co ułatwia utrzymanie higieny.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarkach gastronomicznych i domowych. Zarówno stal nierdzewna ostrza, jak i polipropylenowa rękojeść zachowują właściwości po wielokrotnych cyklach mycia w wysokich temperaturach. Funkcja szczególnie istotna w gastronomii, gdzie wymagane są rygorystyczne procedury sanitarne.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02315
Marka	YATO
Długość ostrza	90 mm (3,5 cala)
Długość całkowita	200 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Zielony
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie według HACCP	Warzywa i owoce

Zastosowanie noża do obierania warzyw

- Obieranie ziemniaków, marchewki, buraków i innych warzyw korzeniowych
- Czyszczenie i krojenie papryki, cukinii, bakłażana
- Precyzyjne usuwanie oczek i uszkodzeń z warzyw
- Obieranie i krojenie owoców cytrusowych, jabłek, gruszek
- Krojenie drobnych warzyw do sałatek i przystawek
- Przygotowywanie dekoracji z warzyw i owoców
- Obróbka warzyw w kuchniach gastronomicznych zgodnie z HACCP

-
- Codzienne użytkowanie w kuchniach domowych

System HACCP w praktyce

Normy HACCP wymagają stosowania oddzielnych narzędzi do różnych grup produktów spożywczych. Zielony nóż służy wyłącznie do obróbki warzyw i owoców, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii z mięsa, ryb czy produktów mlecznych. W profesjonalnych kuchniach stosuje się kompletne zestawy noży w różnych kolorach: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), niebieski (ryby), biały (pieczywo i nabiał), brązowy (gotowane mięso).

Użytkowanie i konserwacja

Nóż YATO YG-02315 wymaga podstawowej konserwacji dla zachowania właściwości użytkowych. Po każdym użyciu należy umyć nóż w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce, a następnie wysuszyć. Regularne ostrzenie ostrza osełką lub ostrzałką utrzymuje odpowiednią ostrość krawędzi tnącej.

Twardość stali 52-55 HRC oznacza, że ostrze można ostrzyć standardowymi narzędziami dostępnymi w gospodarstwie domowym. Nie zaleca się używania noża do obróbki mrożonych produktów, krojenia kości czy materiałów niespożywczych - może to uszkodzić krawędź tnącą.

Przechowywanie noża w bloku, na magnetycznym uchwycie lub w osłonie zabezpiecza ostrze przed uszkodzeniem i zwiększa bezpieczeństwo użytkowania. W gastronomii noże HACCP przechowuje się w wydzielonych pojemnikach lub miejscach oznaczonych odpowiednim kolorem.

Produkty powiązane

Do kompleksowej obróbki warzyw warto rozważyć kompletny zestaw noży kuchennych YATO zgodnych z HACCP, osełkę lub ostrzałkę do utrzymania ostrości ostrza oraz deskę do krojenia w kolorze zielonym dedykowaną do warzyw. W ofercie YATO dostępne są również noże w innych kolorach dla różnych grup produktów spożywczych.

...