

Dane aktualne na dzień: 01-06-2026 23:00

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-obierania-3-5-zolty-yg-02316-yato-p-15412.html>



## NÓŻ DO OBIERANIA 3,5" ŻÓŁTY YG-02316 YATO

Cena brutto	<b>2,29 zł</b>
Cena netto	<b>1,86 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02316</b>
Kod producenta	<b>YG-02316</b>
Kod EAN	<b>5906083007071</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż do obierania 3,5" żółty YG-02316 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny do obierania warzyw i owoców z ostrzem ze stali nierdzewnej 90 mm, zgodny z normami HACCP. Żółta rękojeść z polipropylenu oznacza przeznaczenie do pracy z drobiem w systemie kolorystycznego rozdzielenia narzędzi w gastronomii.

Długość ostrza 90 mm

Długość całkowita 200 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP Tak

### Charakterystyka noża do obierania YATO YG-02316

#### Ostrze ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC zapewnia trwałą ostrość krawędzi tnącej i odporność na korozję. Długość ostrza 90 mm pozwala na precyzyjne obieranie warzyw, owoców oraz wykrawanie fragmentów z większych produktów spożywczych.

#### Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu (PP) charakteryzuje się ergonomicznym kształtem z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze. Materiał jest odporny na wilgoć, tłuszcze i środki czyszczące stosowane w gastronomii.

### System kolorystyczny HACCP

Żółty kolor rękojeści oznacza przeznaczenie noża do pracy z drobiem zgodnie z normami HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). System kolorystyczny zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu w kuchniach profesjonalnych poprzez rozdzielanie narzędzi według rodzaju przetwarzanych produktów.

### Możliwość mycia w zmywarce

Nóż można myć w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny w warunkach gastronomicznych. Materiały konstrukcyjne są odporne na wysokie temperatury i detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02316
Marka	YATO
Długość ostrza	90 mm (3,5")
Długość całkowita	200 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Żółty (drób wg HACCP)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie noża do obierania

- Obieranie warzyw i owoców w kuchniach gastronomicznych
- Precyzyjne wykrawanie fragmentów z drobiu
- Usuwanie skóry z mięsa drobiowego
- Czyszczenie i przycinanie warzyw korzeniowych
- Dekoracyjne cięcie owoców i warzyw
- Praca przy stanowiskach przygotowawczych w restauracjach
- Zastosowanie w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Użytkowanie w cateringach i kuchniach zbiorowego żywienia

### System kolorystyczny HACCP w praktyce

---

Normy HACCP wymagają stosowania kolorowego oznaczenia narzędzi kuchennych, aby zapobiec przenoszeniu bakterii między różnymi grupami produktów. Żółty kolor wskazuje na przeznaczenie wyłącznie do drobiu. Inne kolory w systemie to: czerwony (mięso surowe), niebieski (ryby), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty mleczne i pieczywo), brązowy (warzywa gotowane).

## Konserwacja i użytkowanie

---

Nóż ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC wymaga regularnego ostrzenia przy użyciu osełki lub ostrzałki ceramicznej. Twardość w tym zakresie oznacza kompromis między trwałością ostrza a łatwością ostrzenia - nóż zachowuje ostrość przez dłuższy czas niż stal o niższej twardości, ale nadal można go naostrzyć standardowymi narzędziami.

Mimo możliwości mycia w zmywarce, ręczne mycie w ciepłej wodzie z detergentem i natychmiastowe osuszenie przedłuża żywotność ostrza. Po myciu w zmywarce zaleca się dokładne osuszenie noża, aby uniknąć osadów mineralnych na stali.

Podczas użytkowania należy stosować deski do krojenia z polipropylenu lub drewna - unikać szkła, kamienia i ceramiki, które przyspieszają stępienie ostrza. W systemie HACCP zaleca się również oznaczenie desek do krojenia tym samym kolorem co narzędzia.

### Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy zgodnego z HACCP warto rozważyć: deski do krojenia w kolorze żółtym, osełki lub ostrzałki do stali nierdzewnej, pojemniki do przechowywania narzędzi z podziałem kolorystycznym oraz inne noże z serii YATO w różnych kolorach dla pełnego systemu rozdzielania produktów.

\*\*\*