

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-obierania-4-5-zielony-yg-02317-yato-p-15413.html>

NÓŻ DO OBIERANIA 4,5" ZIELONY YG-02317 YATO

Cena brutto	2,29 zł
Cena netto	1,86 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02317
Kod producenta	YG-02317
Kod EAN	5906083007095
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do obierania 4,5" zielony YATO YG-02317

Profesjonalny nóż kuchenny do obierania i obróbki warzyw, zgodny z normami HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej 100 mm, ergonomiczna rękojeść z polipropylenu z systemem kodowania kolorystycznego.

Długość ostrza 100 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność z HACCP Tak

Charakterystyka noża do obierania YATO

Zgodność z normami HACCP

Nóż spełnia wymagania systemu HACCP dotyczącego bezpieczeństwa żywności. Zielony kolor rękojeści oznacza przeznaczenie do obróbki warzyw i owoców, co zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych i zakładach gastronomicznych.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między ostrością a odpornością na wykruszanie. Stal nierdzewna nie reaguje z

kwasami zawartymi w warzywach i owocach, nie rdzewieje i łatwo utrzymuje ostrość przez dłuższy czas.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, detergenty i wysoką temperaturę. Profilowany kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zapewnia bezpieczną pracę nawet przy mokrych dłoniach.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych i domowych w temperaturze do 85°C, co ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z procedurami sanitarnymi w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02317
Marka	YATO
Rozmiar ostrza	4,5" (100 mm)
Długość całkowita	215 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Zielony
Zgodność z HACCP	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do obierania

- Obieranie warzyw korzeniowych: ziemniaków, marchwi, buraków, selera
- Obróbka warzyw strączkowych i kapustnych
- Obieranie i krojenie ogórków, pomidorów, papryki
- Precyzyjna obróbka małych warzyw: rzodkiewek, szczypiorku, pietruszki
- Usuwanie niedoskonałości i oczek z warzyw
- Obieranie i krojenie owoców o delikatnej skórce
- Przygotowywanie dekoracji z warzyw i owoców
- Krojenie ziół świeżych i drobnych składników

System kodowania kolorystycznego HACCP

Zielony kolor rękojeści oznacza przeznaczenie noża wyłącznie do obróbki warzyw i owoców. W systemie HACCP każdy kolor odpowiada innemu rodzajowi produktów: czerwony – mięso surowe, niebieski – ryby i owoce morza, żółty – drób, brązowy – mięso

gotowane, biały – nabiał i pieczywo. Przestrzeganie kodowania kolorystycznego eliminuje ryzyko przenoszenia bakterii między różnymi grupami produktów.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć nóż w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie osuszyć. Po każdym użyciu zaleca się niezwłoczne mycie, co zapobiega zasychaniu pozostałości żywności na ostrzu. Nóż można myć ręcznie lub w zmywarce w temperaturze do 85°C.

Ostrze ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC wymaga okresowego ostrzenia. Zaleca się stosowanie osełek ceramicznych lub stąki ostrzałki. Unikać należy kontaktu z twardymi powierzchniami jak szkło, kamień czy ceramika bez deski do krojenia, co może prowadzić do szybszego stępienia ostrza.

Rękojeść z polipropylenu jest odporna na większość detergentów stosowanych w gastronomii, jednak zaleca się unikanie środków o pH poniżej 3 lub powyżej 11. Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża żywotność noża i zapobiega rozwojowi bakterii.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnego z HACCP warto rozważyć zestawy noży w różnych kolorach dla poszczególnych grup produktów, deski do krojenia w systemie kolorystycznym oraz osełki do ostrzenia noży ze stali nierdzewnej.

...