

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-obierania-90mm-yg-02226-yato-p-15376.html>

NÓŻ DO OBIERANIA 90MM YG-02226 YATO



| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 28,75 zł |
| Cena netto | 23,37 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-02226 |
| Kod producenta | YG-02226 |
| Kod EAN | 5906083024313 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Nóż do obierania 90mm YATO YG-02226

Profesjonalny nóż do obierania warzyw i owoców z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15. Ostrze o długości 90 mm i twardości HRC 55-58 zapewnia precyzyjne cięcie w warunkach gastronomicznych. Ergonomiczna rękojeść z antypoślizgowym wykończeniem i zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem.

Długość ostrza 90 mm

Stal X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Grubość ostrza 2,0 mm

Charakterystyka noża do obierania YATO

Kuta stal X50CrMoV15

Niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 zawiera chrom (Cr), molibden (Mo) i wanad (V), co zapewnia odporność na korozję, utrzymanie ostrości i trwałość mechaniczną. Kucie wzmacnia strukturę materiału, eliminując pory i zwiększając wytrzymałość ostrza.

Twardość HRC 55-58

Twardość w skali Rockwella (HRC) 55-58 to standardowe parametry dla noży profesjonalnych. Wartość ta oznacza, że ostrze długo

utrzymuje ostry krawędź tnącą, jednocześnie pozostając wystarczająco elastyczne, by nie pękać przy intensywnym użytkowaniu.

Rękojeść zgodna z HACCP

Gładka powierzchnia rękojeści bez nitów i szczelin uniemożliwia gromadzenie się resztek żywności i bakterii. Konstrukcja spełnia wymogi systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) stosowanego w gastronomii i przetwórstwie spożywczym.

Zabezpieczenie przed ześlizgnięciem

Nasadka przy połączeniu ostrza z rękojeścią stanowi barierę fizyczną, która chroni dłoń przed przypadkowym zsunięciem się na krawędź tnącą podczas intensywnej pracy. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo operatora w środowisku profesjonalnym.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Numer katalogowy | YG-02226 |
| Marka | YATO |
| Długość całkowita | 196 mm |
| Długość ostrza | 90 mm |
| Grubość ostrza | 2,0 mm |
| Materiał ostrza | X50CrMoV15 (stal nierdzewna kuta) |
| Twardość | HRC 55-58 |
| Materiał rękojeści | Tworzywo antypoślizgowe |
| Zgodność z HACCP | Tak |

Zastosowanie noża do obierania

- Obieranie warzyw korzeniowych (ziemniaki, marchew, buraki)
- Obieranie owoców cytrusowych i jabłek
- Usuwanie skórki z pomidorów i papryki
- Precyzyjne przycinanie elementów dekoracyjnych
- Usuwanie oczek i uszkodzonych fragmentów
- Obróbka wstępna warzyw w gastronomii
- Przygotowanie składników w cateringach
- Praca w kuchniach restauracyjnych i hotelowych

Proces produkcji noży YATO

Wieloetapowy proces obejmuje kucie, hartowanie (zwiększenie twardości przez kontrolowane nagrzewanie i chłodzenie), szlifowanie (nadanie ostatecznego kształtu krawędzi) oraz ostrzenie. Każdy etap jest kontrolowany pod kątem parametrów technicznych, co zapewnia powtarzalność właściwości użytkowych.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, unikając zmywarek, które mogą uszkodzić ostrze i rękojeść. Po umyciu natychmiast osuszyć, by zapobiec przebarwieniom stali. Przechowywać w bloku na noże lub na magnetycznej listwie, unikając kontaktu z innymi metalowymi przedmiotami.

Regularne ostrzenie na osetce lub stalce pozwala utrzymać ostrość krawędzi tnącej. Przy intensywnym użyciu zaleca się ostrzenie co 2-3 tygodnie. Grubość ostrza 2,0 mm zapewnia stabilność podczas pracy, minimalizując ryzyko wyginania się lub wibracji przy cięciu twardszych produktów.

Weryfikacja parametrów przed zakupem

Sprawdź, czy długość ostrza 90 mm odpowiada charakterowi wykonywanych zadań. Noże do obierania o długości 70-100 mm są standardem w gastronomii. Upewnij się, że rękojeść ma antypoślizgowe wykończenie i zabezpieczenie przy ostrzu, jeśli pracujesz w warunkach wymagających zgodności z HACCP.

Produkty powiązane

Do kompleksowej pracy w kuchni warto rozważyć uzupełnienie zestawu o nóż szefa kuchni (200-250 mm) do cięcia mięsa i warzyw, nóż do filetowania ryb (150-180 mm) oraz deskę do krojenia z certyfikatem kontaktu z żywnością. Osełka ceramiczna lub diamentowa pozwoli utrzymać ostrość noży YATO.

...